SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Küchenmaschine	D
Instructions for use	Food Processor	GB
Mode d'emploi	Robot de cuisine	F
Gebruiksaanwijzing	Voedsel Processor	NL
Instrucciones de uso	Robot de Cocina	E
Manuale d’uso	Robot da cucina	I
Brugsanvisning	Husholdningsmaskine	DK
Bruksanvisning	Matberedare	S
Käyttöohje	Yleiskone	FIN
Instrukcja obsługi	Robot kuchenny	PL
Οδηγίες χρήσεως	Επεξεργαστής τροφίμων	GR
Руководство по эксплуатации	Кухонный комбайн	RUS

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sechs Kategorien Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, Beauty & Wellness und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.severin.de oder www.severin.com.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
SEVERIN

(D)

Küchenmaschine

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Geräteaufbau und Zubehör

1. Einfüllstutzen
2. Deckel
3. Griff
4. Arbeitsbehälter
5. Gerätegehäuse
6. Ein-/Aus-/Puls-Schalter
7. Motorkupplung
8. Anschlussleitung
9. Schaber
10. Antriebsachse
11. Stopfer
12. Aufsatzachse
13. Mixscheibe
14. Kneteinsatz
15. Hackmesser
16. Einsatzaufnahme mit Reibeinsatz
17. Scheibenschneider-Einsatz
18. Raspeleinsatz

Sicherheitshinweise

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nicht mit heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten) oder offenen Flammen in Berührung bringen.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben. Auch bei kurzfristigem Verlassen des Arbeitsraumes immer den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät darf durch Kinder nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Die Zubehörteile zum Hacken, Schneiden, Reiben und Raspeln sind sehr scharf! Seien Sie im Umgang mit diesen Teilen besonders vorsichtig, insbesondere beim Reinigen und beim Leeren der Schüssel, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Einfüllen in den Arbeitsbehälter stets den entsprechenden Stopfer. Keinesfalls mit den Händen nachstopfen!
- Lassen Sie das Gerät nie ohne Inhalt laufen!
- Berühren Sie keinesfalls sich in Bewegung befindliche Geräteteile. Verletzungsgefahr!
- Das Gerät darf nur mit dem beigefügten Originalzubehör und für den beschriebenen Einsatzzweck betrieben werden.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - **vor dem Zusammenbau**
  - **bei jedem Zubehörwechsel**
  - **nach jedem Gebrauch,**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.

Fassen Sie den Netzstecker an.

- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Wird das Gerät falsch bedient, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden. Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen!
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen ,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
  - in Frühstückspensionen
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Bedienung

Schalter

Das Gerät hat folgende Schaltstufen:

II Gerät ist mit hoher Drehzahl eingeschaltet.
I Gerät ist mit niedriger Drehzahl eingeschaltet.
0 Gerät ist ausgeschaltet.
P Gerät ist mit hoher Drehzahl eingeschaltet, solange der Schalter in dieser Stellung gehalten wird.

Allgemein

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Zubehörteile, wie im Abschnitt Reinigung beschrieben.

Montieren Sie zuerst das für die gewünschte Anwendung erforderliche Zubehör.

Hinweis: Die Küchenmaschine ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Daher kann das Gerät nur eingeschaltet werden, wenn das entsprechende Zubehör montiert und richtig verriegelt ist.

Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus und warten Sie den Motorstillstand ab, bevor Sie Zubehör wechseln oder entfernen.

A. Hacken

– Antriebsachse in die Motorkupplung setzen.
– Arbeitsbehälter aufsetzen und im Uhrzeigersinn verriegeln, so dass sich die beiden Pfeile auf dem Arbeitsbehälter und dem Gerätegehäuse gegenüberstehen.
– Die Aufsatzachse auf die Antriebsachse setzen.
– Das Hackmesser über die Aufsatzachse stecken und bis zum Anschlag andrücken, so dass es fast den Boden des Arbeitsbehälters berührt.
  Achtung: Halten Sie das Hackmesser nur an den Kunststoffteilen des Hackmessers fest. Die Messerklingen sind sehr scharf!
– Max. 500 g Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen.
– Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis er im Griff mit einem ‚Klick' einrastet.
– Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit beim Nachfüllen von Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den dazugehörigen Stopfer und lassen Sie diesen während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.

Kurzzeitbetrieb:

Beim Hacken sollten Sie darauf achten, dass das Gerät für Kurzbetrieb (KB 1 Min) ausgelegt ist, d.h. Sie können das Gerät bis zu max. 1 Minute benutzen. Dann muss das Gerät zum Abkühlen ausgeschaltet werden. Nach ausreichender Abkühlzeit (ca. 5 min) ist das Gerät wieder einsatzbereit.

Betriebsstufen

– Wir empfehlen den Betrieb in der Schaltstufe **P**. Der gewünschte Zerkleinerungsgrad von z.B. Fleisch, Zwiebeln, Trockenfrüchten, Sellerie oder Fisch ist schon nach ca. 15-30 Sekunden erreicht.

B. Kneten und Rühren

- Antriebsachse in die Motorkupplung setzen.
- Arbeitsbehälter aufsetzen und im Uhrzeigersinn verriegeln, so dass sich die beiden Pfeile auf dem Arbeitsbehälter und dem Gerätegehäuse gegenüberstehen.
- Die Aufsatzachse auf die Antriebsachse setzen.
- Den Kneteinsatz über die Aufsatzachse stecken und bis zum Anschlag andrücken, so dass er fast den Boden des Arbeitsbehälters berührt.
- Max. 500 g Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis er im Griff mit einem ‚Klick' einrastet.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit beim Nachfüllen von Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den dazugehörigen Stopfer und lassen Sie diesen während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.

Kurzzeitbetrieb:

Beim Kneten sollten Sie darauf achten, dass das Gerät für Kurzbetrieb (KB 2 Min) ausgelegt ist, d.h. Sie können das Gerät bis zu max. 2 Minuten benutzen. Dann muss das Gerät zum Abkühlen ausgeschaltet werden. Nach ausreichender Abkühlzeit (ca. 5 min) ist das Gerät wieder einsatzbereit.

Betriebsstufen

- Beginnen Sie mit der Schaltstufe **I** und steigern Sie die Drehzahl gegebenenfalls auf Stufe **II**.

C. Sahne und Eischnee schlagen

- Antriebsachse in die Motorkupplung setzen.
- Arbeitsbehälter aufsetzen und im Uhrzeigersinn verriegeln, so dass sich die beiden Pfeile auf dem Arbeitsbehälter und dem Gerätegehäuse gegenüberstehen.
- Die Aufsatzachse auf die Antriebsachse setzen.
- Die Mixscheibe für Sahne und Eischnee über die Aufsatzachse stecken und bis zum Anschlag andrücken, so dass sie fast den Boden des Arbeitsbehälters berührt.
- Max. 400 ml Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis er im Griff mit einem ‚Klick' einrastet.
- Lassen Sie den Stopfer während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.

Kurzzeitbetrieb:

Beim Sahne- und Eischneeschlagen sollten Sie darauf achten, dass das Gerät für Kurzbetrieb (KB 2 Min) ausgelegt ist, d.h. Sie können das Gerät bis zu max. 2 Minuten benutzen. Dann muss das Gerät zum Abkühlen ausgeschaltet werden. Nach ausreichender Abkühlzeit (ca. 5 min) ist das Gerät wieder einsatzbereit.

Betriebsstufen

- Beginnen Sie mit der Schaltstufe **I** und steigern Sie die Drehzahl gegebenenfalls auf Stufe **II**.

D. Scheiben schneiden, Raspeln und Reiben

- Antriebsachse in die Motorkupplung setzen.
- Arbeitsbehälter aufsetzen und im Uhrzeigersinn verriegeln, so dass sich die beiden Pfeile auf dem Arbeitsbehälter und dem Gerätegehäuse gegenüberstehen.
- Halten Sie die Einsatz-Aufnahme mit der Reibfläche nach oben.
- Setzen Sie zunächst die Kante des gewünschten Einsatzes in die Aufnahme ein.
- Drücken Sie nun den Einsatz auf der gegenüberliegenden Seite der Aufnahme herunter.
  (Zum Entfernen des Einsatzes drücken Sie diesen an einer Seite von unten heraus.)
- Der Einsatz muss mit der Oberfläche der Scheibe eine Ebene bilden.
- Die Einsatz-Aufnahme mit dem gewünschten Einsatz auf die Antriebsachse

setzen.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis er im Griff mit einem ‚Klick' einrastet.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit beim Einfüllen der Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den dazugehörigen Stopfer.
- Schalten Sie erst das Gerät ein, bevor Sie die Zutaten durch den Einfüllstutzen einfüllen.
- Sie können maximal 1 kg Zutaten verarbeiten, ohne die Schüssel zu leeren.

Kurzzeitbetrieb:

Beim Schneiden, Raspeln und Reiben sollten Sie darauf achten, dass das Gerät für Kurzbetrieb (KB 2 Min) ausgelegt ist, d.h. Sie können das Gerät bis zu max. 2 Minuten benutzen. Dann muss das Gerät zum Abkühlen ausgeschaltet werden. Nach ausreichender Abkühlzeit (ca. 5 min) ist das Gerät wieder einsatzbereit.

Funktionen und Betriebsstufen
- Mit dem Scheibenschneider können z.B. Gurken, Kartoffeln oder Karotten in Scheiben geschnitten werden.
- Um z.B. Kohl, Karotten oder Sellerie zu raspeln, verwenden Sie den Raspeleinsatz.
- Zum Reiben von Kartoffeln für Reibeplätzchen, verwenden Sie den Reibeinsatz.
- Beginnen Sie mit der Schaltstufe **I**. Falls die Drehzahl des Gerätes erhöht werden muss, können Sie in die Schaltstufe **II** wechseln.

Kabelaufwicklung

An der Unterseite des Gerätes befindet sich eine Kabelaufwicklung. Die Kabelaufwicklung dient zur Aufbewahrung oder Begrenzung der Kabellänge.

Reinigung
- ● Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Motorstillstand abwarten.
- ● Das Gerätegehäuse darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Wasser behandelt werden oder gar darin eingetaucht werden.
- Das Gerätegehäuse nur mit einem weichen feuchten Tuch reinigen.
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch sofort mit heißem Wasser unter Zugabe von Geschirrspülmittel reinigen.
- Um Reste aus dem Arbeitsbehälter zu entfernen, verwenden Sie nur einen Schaber.
- ● Die Zubehörteile nicht in der Spülmaschine reinigen. Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel. Achten Sie bei der Reinigung des Hackmessers und der Einsätze auf die scharfen Kanten, Verletzungsgefahr!

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Service/Ersatzteilshop*".

Entsorgung

Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-

Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

Food Processor

Dear Customer

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Main unit and accessory parts

1. Feeder chute
2. Lid
3. Handle
4. Bowl
5. Housing
6. On/Off/Pulse switch
7. Drive clutch
8. Power cord with plug
9. Spatula
10. Drive shaft
11. Pestle
12. Drive shaft extension
13. Blender disc
14. Kneading hook
15. Chopping/mincing blade
16. Insert mounting with shredding insert
17. Slicer insert
18. Grater insert

Important safety instructions

- Before the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. If the appliance, for instance, has been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Do not allow the unit or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources.
- Do not leave the appliance unattended while connected. Always remove the plug from the wall socket, even if you leave the room only for a short while
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to operate the appliance. The appliance and its power cord must be kept well away from children.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- The attachments designed for cutting, slicing, grating and shredding have extremely sharp blades. To prevent the possibility of severe injury, use extreme care when handling these attachments, especially during cleaning and when emptying the bowl.
- Always use the pestle to feed food into the bowl. Do not under any circumstances use your hands.
- Do not let the appliance run empty.
- Do not touch any moving parts during operation - this can be extremely dangerous.
- This appliance should only be used with the attachments provided by the manufacturer and in accordance with the purposes described in this manual.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - **prior to assembly,**
  - **when changing any attachment,**
  - **after use,**
  - **in case of any malfunction and**
  - **during cleaning.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.

- Do not let the power cord hang free.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with. Any misuse can cause severe personal injury.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as in
  - staff kitchens, offices and other commercial environments,
  - agricultural areas,
  - hotels, motels etc. and similar establishments,
  - bed-and-breakfast guest houses.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

Operation

Control switch

The control switch allows for the following settings:

II The unit is switched on - high speed

I The unit is switched on - low speed

0 The unit is switched off

P The unit remains running at high operating speed as long as the pulse switch is held at the **P** -position.

General information

Before using the unit for the first time, all attachments and accessory parts must be cleaned as described in the section ***General Care and Cleaning***.

Always fit the required attachment first before use.

Note: This kitchen appliance is equipped with a safety switch. The appliance can only be switched on if the selected attachments are correctly fitted and locked.

Turn off the unit after use and wait until the motor has come to a complete standstill before changing or removing any attachments.

A. Chopping/mincing

– Fit the drive shaft into the drive clutch.
– Attach the bowl and turn clockwise to lock it so that the two arrows on the bowl and the housing are properly aligned.
– Place the drive shaft extension on the drive shaft.
– Fit the chopping/mincing blade over the shaft extension and push it firmly down as far as it will go so that it almost touches the bottom of the bowl.
  Caution: Hold the blade only by its fitted plastic grips - the blades are extremely sharp.
– Put the ingredients (max. 500g) into the bowl.
– Place the lid on the bowl and lock it by turning clockwise until it clicks into place in the handle.
– For safety reasons, use the pestle at all times when feeding the ingredients into the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.

Short-term operation:

When using the chopping/mincing function, please note that the appliance is designed for short-term operation only, i.e. the unit must not be operated for more than 1 minute at a time. Switch off the appliance afterwards and allow sufficient time (around 5 mins) for it to cool down before resuming operation.

Operation settings

– We recommend using the Pulse setting (**P**). The desired degree of chopping/mincing (from coarse to fine) for meat, onions, dried fruit, celery, fish etc. is normally achieved after approx. 15-30 seconds already.

B. Kneading and stirring/mixing

– Fit the drive shaft into the drive clutch.
– Attach the bowl and turn clockwise to lock it so that the two arrows on the bowl and the housing are properly aligned.
– Place the drive shaft extension on the drive shaft in such a way that the extension almost touches the bottom of the bowl.

- Fit the kneading insert over the shaft extension and push it firmly down as far as it will go so that it almost touches the bottom of the bowl.
- Put the ingredients (max. 500g) into the bowl.
- Place the lid on the bowl and lock it by turning clockwise until it clicks into place in the handle.
- For safety reasons, use the pestle at all times when feeding the ingredients into the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.

Short-term operation:

When using the kneading function, please note that the appliance is designed for short-term operation only, i.e. the unit must not be operated for more than 2 minutes at a time. Switch off the appliance afterwards and allow sufficient time (around 5 mins) for it to cool down before resuming operation.

Operation settings

- Start the kneading process at speed level **I**. Once the dough has reached a firmer consistency, continue kneading at speed level **II**.

C. Whipping cream / beating egg-white

- Fit the drive shaft into the drive clutch.
- Attach the bowl and turn clockwise to lock it so that the two arrows on the bowl and the housing are properly aligned.
- Place the drive shaft extension on the drive shaft.
- Fit the blender disc for whipped cream and egg-white over the shaft extension and push it firmly down as far as it will go so that it almost touches the bottom of the bowl.
- Put the ingredients (max. 400g) into the bowl.
- Place the lid on the bowl and lock it by turning clockwise until it clicks into place in the handle.
- During operation, the pestle should always remain inserted.

Short-term operation:

When whipping cream or beating egg-white, please note that the appliance is designed for short-term operation only, i.e. the unit must not be operated for more than 2 minutes at a time. Switch off the appliance afterwards and allow sufficient time (around 5 mins) for it to cool down before resuming operation.

Operation settings

- Start processing at speed level **I** and increase to level **II** if necessary.

D. Slicing and shredding/grating

- Fit the drive shaft into the drive clutch.
- Attach the bowl and turn clockwise to lock it so that the two arrows on the bowl and the housing are properly aligned.
- Hold the insert mounting with the grating surface facing up.
- First fit the edge of the selected insert into the side of its mounting.
- Now press the opposite side of the insert into the mounting.
  (To remove the insert, push it up from below on this side until it comes free from the mounting.)
- When properly inserted, the upper surface of the insert must be flush with the surface of the disc.
- Fit the insert mounting with the desired insert onto the shaft extension.
- Attach the bowl and turn clockwise to lock it so that the two arrows on the bowl and the housing are properly aligned.
- For safety reasons, use the pestle at all times when feeding the ingredients into the food chute.
- Always switch the appliance on before feeding the ingredients into the food chute.
- Do not put in more than 1 kg of food. When processing larger quantities, the bowl must be emptied from time to time.

Short-term operation:

When using the slicing and shredding or grating function, please note that the appliance is designed for short-term

operation only, i.e. the unit must not be operated for more than 2 minutes at a time. Switch off the appliance afterwards and allow sufficient time (around 5 mins) for it to cool down before resuming operation.

Functions and operation settings

- The slicer can be used for slicing cucumber, potatoes, carrots etc.
- For grating cabbage, carrots or celery etc, the grater insert should be used.
- For grating potatoes (e.g. for potato pancakes), the shredder insert should be used
- Start processing at speed level **I**. If necessary, the process may be repeated at speed level **II**.

Power cord wind-up storage

The wind-up power cord storage in the base facilitates storing the power cord and limiting its length during use.

General Care and Cleaning

- Turn off the appliance after use, remove the plug from the wall socket and wait until the motor has come to a complete standstill.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the housing with water and do not immerse it in water.
- The housing may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth.
- Attachment parts should be thoroughly cleaned immediately after processing, using hot water and a mild detergent.
- A suitable spatula should be used to remove food residue from the bowl.
- Do not put the attachments in a dish washer. Do not use abrasives or harsh cleaning solutions. When cleaning the chopping blade and inserts, beware of sharp edges and blades - these can be extremely dangerous.

Disposal

Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

(F)

Robot de cuisine

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur
Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Description des éléments
1. Cheminée
2. Couvercle
3. Poignée
4. Bol
5. Bloc moteur
6. Commande principale "Marche"/"Arrêt"/"Pulse"
7. Embrayage moteur
8. Cordon d'alimentation avec fiche
9. Spatule
10. Axe du moteur
11. Poussoir
12. Tige support
13. Disque mixeur
14. Accessoire pétrin
15. Accessoire hachoir
16. Disque de soutien des inserts avec insert à broyer
17. Insert à trancher
18. Insert à râper

Importantes consignes de sécurité
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre ou si le cordon a été soumis à une force de traction excessive, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Ne jamais laisser l'appareil ou le cordon d'alimentation toucher une surface chaude ou entrer en contact avec une source de chaleur quelconque.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Débranchez-le toujours de la prise murale, même si vous ne quittez la pièce que pendant un court instant.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à se servir de l'appareil. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus à l'écart des enfants.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Les lames des accessoires destinés à couper, trancher, hacher et broyer ont des lames extrêmement acérées. Pour éviter le risque de blessures graves, exercez la plus grande prudence lorsque vous maniez ces accessoires, surtout pendant leur nettoyage et lorsque vous videz le bol de son contenu.
- Utilisez toujours le poussoir approprié pour alimenter le bol. Ne poussez jamais avec les mains.
- Ne jamais faire marcher l'appareil à vide.
- Ne jamais toucher les parties en mouvement; il y a **risque d'accident** !
- Utilisez l'appareil avec les accessoires fournis par le fabricant uniquement et pour l'usage décrit dans ce mode d'emploi.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise**

murale
- **Avant le montage,**
- **lors du changement d'accessoire,**
- **après l'emploi,**
- **en cas de fonctionnement défectueux,**
- **avant de nettoyer l'appareil.**

- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi. Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que dans des
  - cuisines d'employés, bureaux et autres locaux commerciaux,
  - zones agricoles,
  - hôtels, motels et établissements similaires
  - maisons d'hôtes.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi

Utilisation

Commande principale

La commande principale dispose des positions suivantes :

II Marche - grande vitesse

I Marche – faible vitesse

0 Arrêt.

P «Pulse» : En position **P,** l'appareil tourne à grande vitesse tant que la commande est maintenue sur cette position.

Informations générales

Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires en suivant les instructions figurant au paragraphe "***Soin et entretien***".

Avant d'utiliser l'appareil, installez les accessoires nécessaires.

Remarque : Cet appareil ménager est équipé d'un interrupteur de sécurité. Il ne fonctionne que si les accessoires sont correctement montés et verrouillés.

Avant d'installer, de changer ou d'enlever un accessoire, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise murale. Après la mise hors circuit, attendez l'arrêt complet de l'appareil.

A. Hacher

– Enclenchez l'axe du moteur dans l'embrayage.
– Fixez le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller de façon à ce que les deux flèches sur le bol et sur le bloc-moteur soient correctement alignées.
– Fixez la tige-support sur l'axe du moteur.
– Fixez l'accessoire hachoir sur la tige-support et poussez-le fermement vers le bas jusqu'à ce qu'il touche presque le fond du bol.
  Attention : Tenez l'accessoire par son anneau en plastique uniquement – les lames du couteau sont extrêmement acérées.
– Remplissez le bol (max. 500 g).
– Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous l'entendiez prendre sa place dans la poignée.
– Par mesure de sécurité, utilisez toujours le poussoir pour alimenter la cheminée; laissez le poussoir dans la cheminée pendant le fonctionnement.

Temps de fonctionnement

Lors de l'utilisation de la fonction hachoir, veuillez noter que l'appareil est conçu pour une utilisation à court terme uniquement, c'est-à-dire l'appareil ne doit pas être utilisé plus d'1 minute à la fois. A l'issue de cette période, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir suffisamment (environ 5 mn) avant de le refaire fonctionner.

Vitesses

– Nous vous conseillons l'utilisation de la commande Pulse (**P**). Le degré de hachage (de gros à fin) souhaité des viandes, oignons, fruits secs, céleri, poissons etc. est

atteint après 15 à 30 secondes environ.

B. Pétrir et Mélanger

- Enclenchez l'axe du moteur dans l'embrayage.
- Fixez le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller de façon à ce que les deux flèches sur le bol et sur le bloc-moteur soient correctement alignées.
- Enclenchez la tige-support sur l'axe du moteur.
- Fixez l'accessoire pétrin sur la tige-support et appuyez fermement dessus vers le bas jusqu'à ce qu'il touche presque le fond du bol.
- Remplissez le bol (max. 500 g).
- Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous l'entendiez prendre sa place dans la poignée.
- Par mesure de sécurité, utilisez toujours le poussoir pour alimenter la cheminée; laissez le poussoir dans la cheminée pendant le fonctionnement.

Temps de fonctionnement

L'appareil est conçu pour fonctionner pendant de courtes périodes seulement sur la fonction pétrissage, c'est-à-dire pas plus de 2 minutes consécutives. A l'issue de cette période, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir suffisamment (environ 5 mn) avant de le refaire fonctionner.

Vitesses

- Commencez le pétrissage sur la vitesse **I**. Une fois que la pâte a atteint une consistance plus ferme, continuez le pétrissage sur la vitesse **II**.

C. Fouetter la crème / Battre des blancs d'oeufs en neige

- Insérez l'axe du moteur dans l'embrayage.
- Fixez le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller de façon à ce que les deux flèches sur le bol et sur le bloc-moteur soient correctement alignées.
- Insérez la tige-support dans l'axe du moteur.
- Fixez le disque mixeur pour fouetter la crème et battre les blancs d'œufs en neige sur la tige-support et appuyez fermement dessus vers le bas jusqu'à ce qu'il touche presque le fond du bol
- Remplissez le bol (max. 400 g).
- Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous l'entendiez prendre sa place dans la poignée.
- Pendant l'opération, le poussoir doit toujours être inséré.

Temps de fonctionnement

Lorsque vous fouettez de la crème ou battez des blancs d'œufs en neige, veuillez noter que l'appareil est conçu uniquement pour une utilisation à court terme, c'est-à-dire l'appareil ne doit pas être utilisé plus de 2 minutes à la fois. A l'issue de cette période, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir suffisamment (environ 5 mn) avant de le refaire fonctionner.

Vitesses

- Commencez l'opération à la vitesse **I** puis augmentez la vitesse au niveau **II** si nécessaire.

D. Émincer et râper

- Enclenchez l'axe du moteur dans l'embrayage.
- Fixez le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller de façon à ce que les deux flèches sur le bol et sur le bloc moteur soient correctement alignées.
- Tenez la platine de support le côté rainuré vers le haut.
- Glissez tout d'abord l'extrémité de l'insert sélectionné sur le disque de soutien.
- Appuyez sur l'autre bord de l'insert pour l'enclencher dans le disque.
  (Pour le sortir, appuyez par en dessous pour le sortir de son logement.)
- Lorsqu'il est correctement installé, l'insert est au niveau de la surface du disque.
- Enclenchez le disque de soutien de l'insert

avec l'insert choisi sur la tige support
- Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous l'entendiez prendre sa place dans la poignée.
- Par mesure de sécurité, utilisez toujours le poussoir pour alimenter la cheminée.
- Mettez toujours en marche l'appareil avant de verser les ingrédients dans la cheminée.
- Ne pas ajouter plus de 1 kg d'aliments. Pour des quantités plus importantes, videz le bol de temps en temps.

Temps de fonctionnement

Lorsque vous utilisez les fonctions pour trancher, broyer ou hacher, veuillez noter que l'appareil est conçu uniquement pour une utilisation à court terme, c'est-à-dire l'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 2 minutes à la fois. A l'issue de cette période, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir suffisamment (environ 5 mn) avant de le refaire fonctionner.

Fonctions et vitesses
- Utilisez l'insert éminceur pour émincer le concombre, la pomme de terre, la carotte etc.
- Pour râper des choux, des carottes ou du céleri, utilisez l'insert à râper.
- Pour râper des pommes de terre (pour des crêpes de pommes de terre par exemple), utilisez l'insert à broyer.
- Commencez toujours sur la vitesse **I**, puis répétez le processus sur la vitesse **II** si nécessaire.

Rangement à enrouleur du cordon

Le rangement à enrouleur du cordon dans le socle de l'appareil facilite le rangement du cordon et en limite sa longueur pendant l'utilisation.

Soin et entretien
- ● Après utilisation, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise murale et attendez l'arrêt complet du moteur.
- ● Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer le bloc moteur à l'eau et ne pas l'immerger dans l'eau.
- – Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide non pelucheux.
- – Après utilisation, nettoyez immédiatement et soigneusement les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux.
- – Retirez les restes d'aliments du bol à l'aide d'une spatule appropriée.
- ● Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de détergents puissants ou abrasifs. Exercez le plus grand soin pendant le nettoyage des accessoires et des inserts car ceux-ci ont des lames acérées et peuvent être extrêmement dangereux.

Mise au rebut

Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

(NL)

Voedsel Processor

Beste klant
Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manuaal voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekent met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting
Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Hoofdunit met hulpstukken
1. Vulkoker
2. Deksel
3. Hendel
4. Schaal
5. Basisapparaat
6. Aan/Uit/Pulse knop
7. Aandrijfkoppeling
8. Snoer met stekker
9. Spatel
10. Drijfas
11. Stamper
12. Drijfas verlenging
13. Blenderschijf
14. Kneedhulpstuk
15. Hak/maal mes
16. Inzetmontering met snijinzet
17. Mesinzet
18. Raspinzet

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen
- Voordat men dit apparaat gebruikt moet men eerst de unit en de hulpstukken, welke worden aangebracht, zorgvuldig op eventuele defecten controleren. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadigingen kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen.
- Laat het apparaat nooit onbeheert wanneer het is aangesloten op het stroomnet. Verwijder altijd de stekker van het stopcontact, zelfs als men de kamer voor korte tijd verlaat.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysische, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet dit apparaat gebruiken. Het apparaat en het powersnoer moeten goed weggehouden worden van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- De hulpstukken voor hakken, snijden, snipperen en raspen hebben zeer scherpe messen. Om ernstige ongelukken te voorkomen, wees zeer voorzichtig wanneer men deze hulpstukken hanteert, speciaal wanneer men de schaal schoon of leegmaakt.
- Gebruik altijd de stamper om het voedsel in de schaal te doen. Gebruik nooit je handen.
- Laat het apparaat nooit leeg draaien.
- Raak nooit bewegende delen aan tijdens gebruik, dit is zeer gevaarlijk
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant bijgeleverde hulpstukken en in overeenkomst met de gebruiksaanwijzing.
- **Haal de stekker uit het stopcontact**
  - **voor het inelkaar zetten,**
  - **wanneer men een hulpstuk vervangt,**
  - **na ieder gebruik**
  - **in geval van storing**
  - **voor het schoonmaken.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.

- Laat het snoer nooit los hangen.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt word of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden. Verkeert gebruik van dit apparaat kan personelijk letsel veroorzaken.
- Dit apparaat is bestemt voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals in
  - staf keukens, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - agrarische gebieden,
  - hotels, motels enz. en gelijkwaardige establissementen
  - bed-en-ontbijt gasthuizen.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Gebruik

Controleknop

De controleknop heeft de volgende instellingen:

II Het apparaat is aan - hoge power
I Het apparaat is aan - lage power
0 Het apparaat is uit.
P Zolang de Pulse-knop **P** is ingedrukt blijft het apparaat met hoge snelheid draaien.

Algemene informatie

Voordat men het apparaat voor het eerst gebruikt moet men alle accessoires en hulpstukken schoonmaken zoals staat aangegeven in de sectie ***Onderhoud en Schoonmaken***.

Eerst, pas alle accessoires op het apparaat.

Let op: Dit keukenapparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar. Het apparaat kan alleen aangezet worden wanneer alle uitgekozen hulpstukken juist geinstalleerd zijn.

Schakel het apparaat uit na ieder gebruik en wacht tot de motor volledig tot stilstand is gekomen voordat men hulpstukken veranderd of verwijderd.

A. Hakken/Malen

– Pas de drijfas op de aandrijfkoppeling.
– Plaats de schaal en draai deze rechtsom vast zodanig dat de twee pijlen op de schaal en de huizing juist overeenkomen.
– Plaats de drijfas verlenging stevig op de drijfas.
– Pas het hak/maalmes over de drijfasverlenging en druk het stevig vast zo ver als mogelijk totdat het bijna de bodem van de schaal raakt.
  Waarschuwing: Houdt het mes alleen vast bij de speciale greep. De messen zijn erg scherp.
– Doe de ingredienten (max. 500g) in de schaal.
– Plaats de deksel op de schaal en draai het rechtsom vast totdat het hoorbaar op zijn plaats vergrendelt in de hendel.
– Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de stamper wanneer men de ingredienten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.

Kortstondig gebruik

Wanneer men de hak/snijfunctie gebruikt, let dan op dat het apparaat is alleen ontworpen voor gebruik voor korte periodes, d.w.z de unit moet niet langer gebruikt worden dan maximaal 1 minuut per keer. Dat betekent dat het apparaat niet langer dan 2 minuten achter elkaar gebruikt kan worden. Schakel het apparaat na afloop uit en wacht tot het is afgekoeld (ca. 5 min) alvorens het opnieuw te gebruiken.

Gebruiksstanden

– Wij bevelen het gebruik van Pulse zetting (**P**) aan. De gewenste graad van hakken/malen (van grof naar fijn) voor vlees, uien, gedroogd fruit, selderie, vis enz. kan bereikt worden na ongeveer 15-30 seconden.

B. Kneden en Kloppen

– Pas de drijfas op de aandrijfkoppeling.
– Plaats de schaal en draai deze rechtsom vast zodanig dat de twee pijlen op de schaal en de huizing juist overeenkomen.
– Plaats de drijfas verlenging stevig op de

drijfas.

- Pas het kneedhulpstuk over de drijfasverlenging en druk het stevig vast zo ver als mogelijk totdat het bijna de bodem van de schaal raakt.
- Doe de ingrediënten (max. 500g) in de schaal.
- Plaats de deksel op de schaal en draai het rechtsom vast totdat het hoorbaar op zijn plaats vergrendelt in de hendel.
- Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de stamper wanneer men de ingredienten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.

Kortstondig gebruik

Houd er bij gebruik van de kneedfunctie rekening mee dat het apparaat alleen kortstondig gebruikt mag worden. Dat betekent dat het apparaat niet langer dan 2 minuten achter elkaar gebruikt kan worden. Schakel het apparaat na afloop uit en wacht tot het is afgekoeld (ca. 5 min) alvorens het opnieuw te gebruiken.

Gebruiksstanden

- Begin met kneden op snelheidsstand **I**. Ga door met kneden op snelheidsstand **II** zodra het deeg vaster is.

C. Kloppen van Slagroom /Eiwit

- Pas de drijfas op de aandrijfkoppeling.
- Plaats de schaal en draai deze rechtsom vast zodanig dat de twee pijlen op de schaal en de huizing juist overeenkomen.
- Plaats de drijfas verlenging stevig op de drijfas.
- Pas de blenderschijf voor slagroom en eiwit over de drijfasverlenging en druk het stevig vast zo ver als mogelijk totdat het bijna de bodem van de schaal raakt.
- Doe de ingrediënten (max. 400g) in de schaal.
- Plaats de deksel op de schaal en draai het rechtsom vast totdat het hoorbaar op zijn plaats vergrendelt in de hendel.
- Tijdens gebruik, moet de stamper altijd ingezet blijven.

Kortstondig gebruik

Wanneer men slagroom of eiwit klopt, let dan op dat het apparaat alleen ontworpen is voor gebruik voor korte periodes, d.w.z de unit moet niet langer gebruikt worden dan maximaal 2 minuten per keer. Schakel het apparaat na afloop uit en wacht tot het is afgekoeld (ca. 5 min) alvorens het opnieuw te gebruiken.

Gebruiksstanden

- Begin het verwerken op snelheid level **I** en verhoog naar level **II** wanneer nodig.

D. Snijden/Raspen

- Pas de drijfas op de aandrijfkoppeling.
- Plaats de schaal en draai deze rechtsom vast zodanig dat de twee pijlen op de schaal en de huizing juist overeenkomen.
- Houd de aansluiting van het rasphulpstuk vast met de raspplaat naar boven gericht.
- Plaats nu eerst de hoek van het hulpstuk in de daarvoor bestemde ruimte aan de zijkant van de aansluiting.
- Druk nu de andere kant van het hulpstuk in de aansluiting.
  (Om het hulpstuk te verwijderen druk het naar boven aan de tegenovergestelde kanten tot het vrij komt van de aansluiting.)
- Indien het correct is geplaatst moet de plaat van het hulpstuk gelijk liggen met het oppervlak van de schijf.
- Pas de inzetmontering met het gewenste inzet op de drijfasverlenging.
- Plaats de deksel op de schaal en draai het rechtsom vast totdat het hoorbaar op zijn plaats vergrendelt in de hendel.
- Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de stamper wanneer men de ingredienten in de vultrechter stopt.
- Het apparaat moet altijd ingeschakeld zijn vóór de ingrediënten in de voedseltrechter worden gedaan.
- Vul de kom nooit met meer dan 1 kilogram voedsel. Wanneer men grote hoeveelheden voedsel bereidt moet de schaal regelmatig geleegt worden.

Kortstondig gebruik

Wanneer men het de snij, hak en rasp functie gebruikt, let er dan op dat het apparaat alleen ontworpen is voor gebruik voor korte periodes, d.w.z de unit moet niet langer gebruikt worden dan maximaal 2 minuten per keer. Schakel het apparaat na afloop uit en wacht tot het is afgekoeld (ca. 5 min) alvorens het opnieuw te gebruiken.

Functies en gebruiksstanden

– De rasp kan gebruikt worden voor het snijden van komkommer, aardappels, wortels, enz.
– Voor het raspen van kool, wortels of selderie enz, moet het raspinzet gebruikt worden.
– Voor het raspen van aardappelen (b.v. het maken van aardappelpannekoeken), met het snijinzet gebruikt worden
– Begin het verwerken met snelheid van level **I**. Wanneer nodig, mag het proces herhaalt worden op snelheid level **II**.

Opwindbaar powersnoer opbergruimte

Het opwindbare powersnoer met opbergruimte in de basis vergemakkelijkt het opbergen van het snoer en geeft de moegelijkheid voor een kortere gebruikslengte.

Onderhoud en Schoonmaken

- Schakel het apparaat uit na ieder gebruik, verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor geheel tot stilstand is gekomen.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak het basisapparaat nooit schoon met water en dompel deze nooit onder.

– Het basisapparaat mag schoongeveegt worden met een pluisvrije vochtige doek.
– Alle hulpstukken moeten zeer goed schoongemaakt worden direct na gebruik met heet water en afwasmiddel.
– Een geschikte spatel moet gebruikt worden voor het verwijderen van achtergebleven voedsel in de schaal.

- Plaats nooit hulpstukken in de vaatwasser. Gebruik nooit schuurmiddel of bijtende stoffen. Wees bij het reinigen van het hakmes en de hulpstukken voorzichtig met scherpe randen en messen – ze kunnen buitengewoon gevaarlijk zijn.

Weggooien

Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

(E)

Robot de Cocina

Estimado Cliente,
Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red eléctrica
Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Unidad principal y accesorios
1. Canal de alimentación
2. Tapa
3. Asa
4. Recipiente
5. Carcasa
6. Interruptor "On/Off/Pulse"
7. Acoplamiento de transmisión
8. Cable de alimentación con clavija
9. Espátula
10. Eje funcional
11. Embutidor
12. Extensión del eje motor
13. Disco batidor
14. Accesorio para amasar
15. Cuchilla para cortar/picar
16. Montura con accesorio desmenuzador
17. Accesorio rebanador
18. Accesorio rallador

Instrucciones importantes de seguridad
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor.
- No deje el aparato desatendido mientras está conectado. Desenchufe siempre el cable eléctrico, incluso cuando salga de la habitación solo durante un instante.
- El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
- No se debe permitir que los niños utilicen el aparato. El aparato y su cable eléctrico se deben mantener fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- **Precaución**: mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Los accesorios diseñados para cortar, rebanar, rallar y desmenuzar tienen cuchillas extremadamente afiladas. Para evitar accidentes graves, extreme las precauciones al manipular los accesorios, especialmente al limpiar y vaciar el recipiente.
- Siempre use el embutidor para introducir los alimentos en el recipiente. Bajo ninguna circunstancia use sus manos.
- No haga funcionar el aparato vacío.
- No toque las partes en movimiento, esto puede ser sumamente peligroso.
- Este aparato sólo debe usarse con los accesorios suministrados por la fábrica y de acuerdo a las indicaciones de este manual de instrucciones.
- **Desenchufe siempre el aparato de la toma de la pared**
  - **antes de montarlo,**
  - **antes de cambiar cualquier accesorio,**
  - **después de usarlo;**
  - **en caso de alguna avería;**
  - **antes de limpiar el aparato.**
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.

- No deje luego el cable colgando.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente. El uso incorrecto puede provocar lesiones personales graves.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo en
  - cocinas de empresa, oficinas y otros puntos comerciales,
  - zonas agrícolas,
  - hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares
  - casas rurales.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Funcionamiento

Interruptor

El interruptor de control le permite los siguientes ajustes:

II La unidad se enciende - alta potencia

I La unidad se enciende - baja potencia

0 La unidad se apaga.

P El aparato funciona a alta velocidad siempre que se pulse el interruptor Pulsador **P**.

Información general

Antes de usar el aparato por primera vez, deben lavarse todos los accesorios como se indica en la sección de "***Mantenimiento y Limpieza***".

Primero, monte todos los accesorios correspondientes a la unidad.

Nota: Este aparato de cocina está equipado con un dispositivo de seguridad. El aparato puede ponerse en marcha sólo si los accesorios seleccionados se encuentran en su lugar y debidamente acoplados.

Apague la unidad después de usarla y espere que el motor pare completamente antes de cambiar o quitar cualquier accesorio.

A. Cortar/Picar

– Coloque el eje de transmisión en el acoplamiento de transmisión.
– Acople el recipiente y gire en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo de modo que las dos flechas del recipiente y de la carcasa estén correctamente alineadas.
– Coloque la extensión del eje de transmisión sobre el eje de transmisión.
– Instale la cuchilla para cortar/picar sobre la extensión de transmisión y empújela firmemente hacia abajo hasta alcanzar el tope de modo que prácticamente toque la parte inferior del recipiente.
  Precaución: Agarre la cuchilla de la empuñadura solamente. Las cuchillas son sumamente afiladas.
– Ponga los ingredientes (máx. 500g) en el recipiente.
– Coloque la tapa encima del recipiente y gírela en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla hasta que escuche el clic que indica que se ha acoplado al asa.
– Por razones de seguridad, use siempre el embutidor al introducir los ingredientes por la boquilla. El embutidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.

Funcionamiento a corto plazo:

Al utilizar la función para cortar/picar, recuerde que el aparato está diseñado para ser utilizado durante un breve intervalo de tiempo, el aparato no debe funcionar durante más de 1 minuto de modo continuo. Después, apague el aparato y permita que se enfríe lo suficiente (aproximadamente 5 minutos) antes de volver a ponerlo en marcha.

Modo de funcionamiento

– Recomendamos utilizar el ajuste del Pulsador (**P**). El grado al que desee cortar/picar (de grueso a fino) la carne, las cebollas, los frutos secos, el apio, el pescado, etc. se consigue normalmente después de aprox. 15-30 segundos.

B. Amasar y Revolver/Mezclar

- Coloque el eje de transmisión en el acoplamiento de transmisión.
- Acople el recipiente y gire en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo de modo que las dos flechas del recipiente y de la carcasa estén correctamente alineadas.
- Coloque la extensión del eje de transmisión sobre el eje de transmisión.
- Instale el accesorio para amasar sobre la extensión de transmisión y empújelo firmemente hacia abajo hasta alcanzar el tope de modo que prácticamente toque la parte inferior del recipiente.
- Ponga los ingredientes (máx. 500g) en el recipiente.
- Coloque la tapa encima del recipiente y gírela en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla hasta que escuche el clic que indica que se ha acoplado al asa.
- Por razones de seguridad, use siempre el embutidor al introducir los ingredientes por la boquilla. El embutidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.

Funcionamiento a corto plazo:

Al emplear la función de amasar, tome nota que el aparato está diseñado solamente para funcionar a corto plazo. Eso quiere decir que no hay que poner el aparato en marcha durante más de 2 minutos cada vez. Después, apague el aparato y permita que se enfríe lo suficiente (aproximadamente 5 minutos) antes de volver a ponerlo en marcha.

Modo de funcionamiento

- Ponga en funcionamiento el amasador a la velocidad **I**. Cuando la masa alcance una consistencia más firme, continúe amasando a la velocidad **II**.

C. Batir nata / claras de huevo

- Coloque el eje de transmisión en el acoplamiento de transmisión.
- Acople el recipiente y gire en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo de modo que las dos flechas del recipiente y de la carcasa estén correctamente alineadas.
- Coloque la extensión del eje de transmisión sobre el eje de transmisión.
- Instale el disco para batir nata y claras de huevo sobre la extensión de transmisión y empújelo firmemente hacia abajo hasta alcanzar el tope de modo que prácticamente toque la parte inferior del recipiente
- Ponga los ingredientes (máx. 400g) en el recipiente.
- Coloque la tapa encima del recipiente y gírela en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla hasta que escuche el clic que indica que se ha acoplado al asa.
- Durante el funcionamiento del aparato, el embutidor debe estar siempre introducido.

Funcionamiento a corto plazo:

Al batir nata o las claras del huevo, recuerde que el aparato está diseñado para funcionar durante un breve intervalo de tiempo, y no debe funcionar durante más de 2 minutos seguidos. Después, apague el aparato y permita que se enfríe lo suficiente (aproximadamente 5 minutos) antes de volver a ponerlo en marcha.

Ajustes de funcionamiento

- Comience a procesar los alimentos al nivel de velocidad **I** e incremente al nivel **II** cuando sea necesario.

D. Cortar y Rallar

- Coloque el eje de transmisión en el acoplamiento de transmisión.
- Acople el recipiente y gire en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo de modo que las dos flechas del recipiente y de la carcasa estén correctamente alineadas.
- Sujete la base con la lámina ralladora mirando hacia arriba.
- Ajuste primero el borde del accesorio seleccionado en el lateral de la montura.
- Presione el lado opuesto del accesorio en la base.
  (Para quitar el accesorio, presione de abajo hacia arriba en el lado opuesto hasta que el accesorio se separe de la base)
- Cuando se monta debidamente, la lámina

del accesorio queda nivelada con la superficie del disco.
- Coloque la montura con el accesorio deseado en la extensión del eje.
- Coloque la tapa encima del recipiente y gírela en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla hasta que escuche el clic que indica que se ha acoplado al asa.
- Por razones de seguridad, use siempre el embutidor al introducir los ingredientes por la boquilla.
- Siempre encienda el aparato antes de introducir los ingredientes dentro de la boquilla.
- No exceda la máxima capacidad de 1 kg. de ingredientes. Divida en porciones si la cantidad de alimentos que va a emplear es mayor.

Funcionamiento a corto plazo:

Al utilizar la función rebanadora, desmenuzadora o ralladora, recuerde que el aparato ha sido diseñado para funcionar durante un breve intervalo de tiempo, y no debe funcionar durante más de 2 minutos seguidos. Después, apague el aparato y permita que se enfríe lo suficiente (aproximadamente 5 minutos) antes de volver a ponerlo en marcha.

Funciones y ajustes de operación

- El accesorio cortador se puede utilizar para cortar pepinos, patatas, zanahorias, etc.
- Si desea rallar col, zanahorias, apio, etc., deberá utilizar el accesorio rallador.
- Para rallar patatas (por ejemplo para preparar tortitas de patata), deberá utilizar el accesorio desmenuzador
- Comience a procesar los alimentos al nivel de velocidad **I**. Si es necesario, puede repetir el proceso a la velocidad **II**.

Compartimento enrolla-cable

El compartimento enrolla-cable situado en la base del aparato permite guardar el cable eléctrico limitando su longitud durante el uso del aparato.

Mantenimiento y Limpieza

- Desconecte y desenchufe el aparato después de usarlo y espere a que el motor pare completamente.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica no limpie la carcasa con agua ni la sumerja
- La carcasa se puede limpiar con un paño húmedo que no suelte pelusa.
- Los accesorios deben lavarse inmediatamente después de usarse, con agua caliente y un detergente suave.
- Utilice una espátula para retirar los residuos de alimentos que quedan en el recipiente.
- No ponga los accesorios en el lavaplatos. No use líquidos abrasivos ni ásperos. Cuando limpie la cuchilla cortadora y los accesorios, tenga cuidado con los bordes afilados y cuchillas – pueden ser extremadamente peligrosos.

Eliminación

Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, sempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

(I)

Robot da cucina

Gentile Cliente,
Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete

Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione dell'apparecchio principale e degli accessori

1. Tramoggia di carico
2. Coperchio
3. Impugnatura
4. Contenitore
5. Unità motore
6. Interruttore acceso/spento/impulsi
7. Innesto dell'albero motore
8. Cavo di alimentazione con spina
9. Spatola
10. Albero motore
11. Pestello
12. Prolunga dell'albero motore
13. Disco frullatore
14. Accessorio per impastare
15. Lama per tritare/sminuzzare
16. Disco di montaggio degli accessori per trinciare
17. Accessorio per affettare
18. Accessorio per grattugiare

Importanti norme di sicurezza

- Prima di mettere in uso l'apparecchio controllate che l'unità centrale e tutti gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Non permettete che il cavo di alimentazione tocchi mai delle superfici calde o venga a contatto con sorgenti di calore.
- Non lasciate mai l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica. Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro, se lasciate la stanza anche solo per un breve lasso di tempo.
- L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito l'utilizzo dell'apparecchio. L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori della portata dei bambini.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Gli accessori per tagliare, affettare, grattugiare e trinciare sono dotati di lame estremamente taglienti. Per evitare ogni evenienza di procurarvi ferite, usate estrema cautela quando maneggiate questi accessori, soprattutto durante la pulitura e quando svuotate il contenitore.
- Usate sempre il pestello per inserire alimenti nel contenitore. Non usate mai le mani, in nessuna circostanza.
- Non lasciate funzionare a vuoto l'apparecchio.
- Non toccate nessun elemento in movimento durante l'uso: potrebbe rivelarsi pericolosissimo.
- Questo apparecchio va adoperato esclusivamente con gli accessori forniti dal fabbricante e per l'uso descritto nel presente

manuale.

- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**
  - **prima di assemblare,**
  - **quando cambiate uno qualsiasi degli accessori,**
  - **dopo l'uso,**
  - **in caso di cattivo funzionamento**
  - **prima di pulire l'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- Non permettete che il cavo di alimentazione penda liberamente.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso erroneo o dalla non conformità alle istruzioni. Il cattivo uso può essere causa di gravi lesioni alla persona.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - cucine di direzioni, uffici e altri ambienti commerciali,
  - zone agricole,
  - alberghi, motel e stabilimenti simili
  - pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Funzionamento

Interruttore di comando

L'interruttore di comando consente le seguenti impostazioni:

II L'apparecchio è acceso - alta potenza

I L'apparecchio è acceso - bassa potenza

0 L'apparecchio è spento

P L'apparecchio funziona ad alta potenza per il tempo che l'interruttore sarà tenuto sulla posizione **P**.

Informazioni generali

Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavate tutti gli accessori nel modo indicato nella sezione ***Manutenzione generale e pulizia***.

Inserite l'accessorio adatto al lavoro da svolgere prima di mettere in funzione l'apparecchio.

N.B.: Il presente apparecchio da cucina è dotato di un interruttore di sicurezza. L'apparecchio entrerà in funzione solamente se gli accessori necessari saranno stati inseriti, montati e bloccati correttamente.

Spegnete l'apparecchio dopo l'uso e aspettate che il motore si sia arrestato completamente prima di sostituire o togliere qualsiasi accessorio.

A. Tritare/sminuzzare

– Inserite l'albero motore sul suo elemento di innesto.
– Agganciate il contenitore e ruotatelo in senso orario per bloccarlo fino ad allineare correttamente le due frecce presenti sul contenitore e sul corpo dell'apparecchio.
– Inserite l'elemento di prolunga dell'albero motore.
– Inserite sull'elemento prolunga dell'albero motore la lama per tritare/sminuzzare e spingete con fermezza verso il basso sino a fine corsa fino a toccare quasi il fondo del contenitore.
  Attenzione: impugnate il gruppo lame tenendolo solo dalla parte in plastica: le lame sono estremamente affilate.
– Inserite gli alimenti (max. 500 gr.) nel contenitore.
– Sistemate il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso orario sino a sentirlo bloccato in sede sull'impugnatura.
– Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello per inserire gli alimenti nella tramoggia di carico. Durante il funzionamento dell'apparecchio, il pestello deve rimanere sempre inserito.

Funzionamento per periodi brevi

Quando utilizzate la funzione per tritare/sminuzzare, tenete presente che l'apparecchio è studiato per funzionare solo a brevi intervalli, vale a dire che

l'apparecchio non deve rimanere in funzione per più di 1 minuto alla volta. In seguito spegnete l'apparecchio e lasciate che si raffreddi (circa 5 minuti) prima di rimetterlo in funzione.

Impostazioni

– Vi consigliamo di utilizzare l'impostazione a impulsi (**P**). La dimensione desiderata per tritare/sminuzzare (grossolanamente o finemente) per carne, cipolle, frutta secca, sedano, pesce ecc. di regola è ottenuta in circa 15-30 secondi.

B. Impastare e miscelare/sbattere

– Inserite l'albero motore sul suo elemento di innesto.
– Agganciate il contenitore e ruotatelo in senso orario per bloccarlo fino ad allineare correttamente le due frecce presenti sul contenitore e sul corpo dell'apparecchio.
– Inserite l'elemento di prolunga dell'albero motore.
– Inserite l'accessorio per impastare sulla prolunga dell'albero motore e spingete con fermezza verso il basso sino a fine corsa fino a toccare quasi il fondo del contenitore.
– Inserite gli alimenti (max. 500 gr.) nel contenitore.
– Sistemate il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso orario sino a sentirlo bloccato in sede sull'impugnatura.
– Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello per inserire gli alimenti nella tramoggia di carico. Durante il funzionamento dell'apparecchio, il pestello deve rimanere sempre inserito.

Funzionamento per periodi brevi

Quando utilizzate la funzione per impastare, tenete presente che l'apparecchio è adatto a funzionare solo per brevi periodi, vale a dire che l'apparecchio non può essere utilizzato per più di 2 minuti alla volta. In seguito spegnete l'apparecchio e lasciate che si raffreddi (circa 5 minuti) prima di rimetterlo in funzione.

Impostazioni

– Iniziate il processo di impastamento con il livello di potenza **I**. Quando l'impasto sarà diventato più consistente, continuate con l'impostazione di potenza **II**.

C. Montare panna / battere albumi

– Inserite l'albero motore sul suo elemento di innesto.
– Agganciate il contenitore e ruotatelo in senso orario per bloccarlo fino ad allineare correttamente le due frecce presenti sul contenitore e sul corpo dell'apparecchio.
– Inserite l'elemento di prolunga dell'albero motore.
– Inserite il disco frullatore per montare la panna e gli albumi delle uova sulla prolunga dell'albero motore e spingete con fermezza verso il basso sino a fine corsa fino a toccare quasi il fondo del contenitore.
– Inserite gli alimenti (max. 400 gr.) nel contenitore.
– Sistemate il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso orario sino a sentirlo bloccato in sede sull'impugnatura.
– Durante il funzionamento, il pestello deve sempre rimanere inserito.

Funzionamento per periodi brevi

Quando montate la panna o battete gli albumi delle uova, tenete presente che l'apparecchio è studiato per funzionare solo a brevi intervalli, vale a dire che l'apparecchio non deve rimanere in funzione per più di 2 minuti alla volta. In seguito spegnete l'apparecchio e lasciate che si raffreddi (circa 5 minuti) prima di rimetterlo in funzione.

Impostazioni di funzionamento

– Cominciate a lavorare gli ingredienti con la velocità impostata sul livello **I** e aumentatela al livello **II** solo se necessario.

D. Affettare e sminuzzare/grattugiare

– Inserite l'albero motore sul suo elemento di innesto.
– Agganciate il contenitore e ruotatelo in senso orario per bloccarlo fino ad allineare

correttamente le due frecce presenti sul contenitore e sul corpo dell'apparecchio.
- Tenete il supporto di montaggio degli accessori in modo che la piastra sminuzzatrice sia rivolta verso l'alto.
- Inserite dapprima il bordo dell'accessorio desiderato su un lato del suo elemento di montaggio.
- Premete ora il lato opposto dell'accessorio all'interno del supporto.
  (Per rimuovere l'accessorio, spingete da sotto su questo lato sino a liberare l'accessorio dal supporto di montaggio).
- Se montato correttamente, la parte superiore dell'accessorio deve essere allo stesso livello della superficie del disco.
- Inserite il disco di montaggio con l'accessorio desiderato sulla prolunga dell'albero motore.
- Sistemate il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso orario sino a sentirlo bloccato in sede sull'impugnatura.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello per inserire gli alimenti nella tramoggia di carico.
- Accendete sempre l'apparecchio prima di inserire gli alimenti nella tramoggia di carico.
- Non inserite più di 1 chilo di alimenti. Per la lavorazione di quantità maggiori, dovete svuotare il contenitore di tanto in tanto.

Funzionamento per periodi brevi

Quando utilizzate la funzione per affettare, trinciare o grattugiare, tenete presente che l'apparecchio è studiato per funzionare solo a brevi intervalli, vale a dire che l'apparecchio non deve rimanere in funzione per più di 2 minuti alla volta. In seguito spegnete l'apparecchio e lasciate che si raffreddi (circa 5 minuti) prima di rimetterlo in funzione.

Funzioni e impostazioni
- L'affettatrice può essere usata per affettare cetrioli, patate, carote, ecc.
- Per grattugiare cavolo, carote o sedano, dovrete utilizzare l'accessorio per grattugiare.
- Per schiacciare le patate (per esempio per realizzare uno sformato di patate), dovrete utilizzare l'accessorio per trinciare
- Cominciate a lavorare gli ingredienti impostando la velocità al livello **I**. Se necessario, potete ripetere in seguito l'operazione impostando la potenza al livello **II**.

Cavo di alimentazione e avvolgimento del cavo

La possibilità di avvolgere il cavo di alimentazione nella base dell'apparecchio facilita molto nel riporre l'apparecchio e nel limitarne la lunghezza durante l'utilizzo dell'apparecchio.

Manutenzione generale e pulizia
- ● Spegnete l'apparecchio dopo ogni utilizzo, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e aspettate fino a quando il motore si sia completamente arrestato.
- ● Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'unità motore con acqua e non immergetela in acqua.
- L'unità motore può essere pulita con un panno leggermente umido non lanuginoso.
- Gli elementi accessori devono essere lavati immediatamente dopo l'uso con acqua calda e un detersivo delicato
- Utilizzate una spatola adatta per rimuovere i residui degli alimenti dal contenitore.
- ● Non mettete in lavastoviglie gli accessori. Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati. Quando lavate le lame di taglio e gli accessori, prestate molta attenzione ai bordi taglienti e alle lame – potrebbero rivelarsi estremamente pericolosi.

Smaltimento

Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali

difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

DK Husholdningsmaskine

Kære kunde,
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning
Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets og tilbehørets dele
1. Tilførselsrør
2. Låg
3. Håndtag
4. Røreskål
5. Kabinet
6. Tænd/sluk og **P**-knap
7. Kobling til drivakslen
8. Ledning med stik
9. Spatel
10. Drivaksel
11. Støder
12. Forlænger til drivakslen
13. Blenderskive
14. Æltetilbehør
15. Skære/hakke kniv
16. Indsatsholder med rivejernstilbehør
17. Snittetilbehør
18. Rivejernstilbehør

Vigtige sikkerhedsregler
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre eller komme i kontakt med varme overflader eller andre varmekilder.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn når det er tilsluttet til strømforsyningen. Tag altid stikket ud af stikkontakten selv om rummet kun forlades kortvarigt.
- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at benytte dette apparat. Apparatet og dets ledning må altid holdes langt væk fra børn.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- **Advarsel:** Hold altid børn væk fra emballagen eftersom den udgør en potentiel fare. Der er f.eks. risiko for kvælning.
- Tilbehøret beregnet til at skære, snitte og rive har ekstremt skarpe klinger. For at forebygge risikoen for alvorlige skader, bør der udvises stor forsigtighed når disse tilbehørsdele håndteres, især ved rengøring og når røreskålen tømmes.
- Brug altid støderen til at skubbe madvarerne ind i røreskålen. Brug aldrig nogensinde fingrene.
- Kør ikke med apparatet når det er tomt.
- Rør aldrig ved bevægelige dele under brug - dette kan være yderst farligt.
- Dette apparat bør kun benyttes med det tilbehør, som producenten foreskriver og i overensstemmelse med de formål der beskrives i brugsanvisningen.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - **inden delene sættes sammen,**
  - **hvis tilbehøret skal byttes ud,**
  - **efter brug,**
  - **i tilfælde af fejlfunktion,**
  - **inden apparatet rengøres.**
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som

skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning. Misbrug kan forårsage alvorlig personskade.

- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landhusholdninger,
  - hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender
  - B&B pensionater.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Betjening

Kontrolknappen

Kontrolknappen har følgende indstillinger:

II Apparatet er tændt - høj hastighed

I Apparatet er tændt - lav hastighed

0 Apparatet er slukket.

P Apparatet kører med høj hastighed så længe puls-knappen **P** holdes inde.

Generel information

Inden apparatet første gang tages i brug må alle dele og tilbehøret rengøres som anvist under **Generel rengøring og vedligehold**.

Påsæt altid først det valgte tilbehør inden maskinen startes.

Bemærk: Denne husholdningsmaskine er udstyret med en sikkerhedskontakt. Apparatet kan kun tændes hvis det valgte tilbehør er korrekt monteret og låst fast.

Sluk for apparatet efter brug og vent med at udskifte eller fjerne tilbehøret indtil motoren er fuldstændigt stoppet.

A. Hakke/skære fint

– Sæt drivakslen ned i koblingen.
– Sæt røreskålen på og drej den med uret indtil de to pilemarkeringer på skålen og kabinettet står ud for hinanden så den låses fast.
– Sæt drivakselforlængeren fast på drivakslen.
– Sæt skære-/hakkekniven ovenpå forlængeren og tryk den så langt ned som den kan komme, så den næsten berører bunden af røreskålen.
  Advarsel: Hold kun i knivens fingergreb. Klingerne er utrolig skarpe.
– Hæld ingredienserne (max. 500g) i skålen.
– Placer låget på røreskålen og lås det fast ved at dreje det i urets retning indtil det klikker på plads i håndtaget.
– Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge støderen når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.

Kortvarig betjening

Når skære-/hakke funktionen benyttes skal man være opmærksom på at apparatet kun er designet til kortvarig betjening, dvs. at apparatet ikke må betjenes i mere end 1 minut ad gangen. Sluk herefter for apparatet og giv det tilstrækkelig tid til at køle ned (ca. 5 min) inden processen genoptages.

Betjeningsgrebenes indstillinger

– Vi anbefaler at pulsindstillingen (**P**) benyttes. Den ønskede grad af hakning (fra grov til fin) af kød, løg, tørret frugt, selleri, fisk osv. vil normalt opnås i løbet af 15 – 30 sekunder.

B. Æltning og røre/blande

– Sæt drivakslen ned i koblingen.
– Sæt røreskålen på og drej den med uret indtil de to pilemarkeringer på skålen og kabinettet står ud for hinanden så den låses fast.
– Sæt drivakselforlængeren fast på drivakslen.
– Sæt æltetilbehøret ovenpå forlængeren og tryk det så langt ned som det kan komme, så det næsten berører bunden af røreskålen.
– Hæld ingredienserne (max. 500g) i skålen.
– Placer låget på røreskålen og lås det fast ved at dreje det i urets retning indtil det klikker på plads i håndtaget.
– Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge støderen når der skal tilføres

yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.

Kortvarig betjening

Læg venligst mærke til at apparatet kun er beregnet til kortvarig betjening, når man benytter æltefunktionen. Det betyder at husholdningsmaskinen ikke må køre i mere end 2 minutter ad gangen. Sluk herefter for apparatet og giv det tilstrækkelig tid til at køle ned (ca. 5 min) inden processen genoptages.

Betjeningsknappernes indstilling

- Start æltningen på den lave hastighed **I**. Så snart dejen har fået en fastere konsistens kan man fortsætte æltningen på den høje hastighed **II**.

C. Piske flødeskum / æggehvide

- Sæt drivakslen ned i koblingen.
- Sæt røreskålen på og drej den med uret indtil de to pilemarkeringer på skålen og kabinettet står ud for hinanden så den låses fast.
- Sæt drivakselforlængeren fast på drivakslen.
- Sæt blenderskiven til flødeskum og æggehvide ovenpå forlængeren og tryk den så langt ned som den kan komme, så den næsten berører bunden af røreskålen.
- Hæld ingredienserne (max. 400g) i skålen.
- Placer låget på røreskålen og lås det fast ved at dreje det i urets retning indtil det klikker på plads i håndtaget.
- Under brug skal støderen altid forblive i låget.

Kortvarig betjening

Når der piskes flødeskum eller æggehvide, skal man være opmærksom på at apparatet kun er designet til kortvarig betjening, dvs. at apparatet ikke må betjenes i mere end 2 minutter ad gangen. Sluk herefter for apparatet og giv det tilstrækkelig tid til at køle ned (ca. 5 min) inden processen genoptages.

Betjeningsindstillinger

- Begynd bearbejdningen på trin **I** og øg om nødvendigt til trin **II**.

D. Snitte- og rivejern

- Sæt drivakslen ned i koblingen.
- Sæt røreskålen på og drej den med uret indtil de to pilemarkeringer på skålen og kabinettet står ud for hinanden så den låses fast.
- Hold indsatsholderen så pladen til tilbehøret vender opad.
- Først sættes den ene side af det valgte tilbehør ned langs udskæringen på indsatsholderen.
- Pres herefter den anden side på plads.
  (For at fjerne rive- eller snittetilbehøret skubbes det op nedefra i den side der sidst blev trykket på plads.)
- Når rive- eller snittetilbehøret er korrekt indsat flugter det med toppen af indsatsholderen.
- Sæt indsatsholderen med det valgte tilbehør fast på forlængeren.
- Placer låget på røreskålen og lås det fast ved at dreje det i urets retning indtil det klikker på plads i håndtaget.
- Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge støderen når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen.
- Start altid husholdningsmaskinen inden fødevarerne tilsættes gennem tilførselsrøret.
- Fyld aldrig mere end 1 kg fødevarer i maskinen. Hvis der skal laves større portioner, må skålen tømmes ind imellem.

Kortvarig betjening

Når rivejernsfunktionen benyttes, skal man være opmærksom på at apparatet kun er designet til kortvarig betjening, dvs. at apparatet ikke må betjenes i mere end 2 minutter ad gangen. Sluk herefter for apparatet og giv det tilstrækkelig tid til at køle ned (ca. 5 min) inden processen genoptages.

Funktioner og indstillinger

- Snittetilbehøret kan benyttes til at skive agurker, kartofler, gulerødder m.m.
- Til at rive kål, gulerødder eller selleri bør man benytte rivejernstilbehøret.

– Til at rive kartofler (f.eks. til kartoffelpandekager) bør man benytte rivejernstilbehøret.
– Begynd bearbejdningen på trin **I**. Om nødvendigt kan processen gentages på hastighed **II**.

Ledningsoprul

Ledningsoprullet i bunden af apparatet gør det lettere at opbevare ledningen og tilpasse dens længde under brugen.

Generel rengøring og vedligehold

- Sluk apparatet efter brug og tag stikket ud af stikkontakten og vent til motoren er fuldstændig stoppet.
- For at undgå elektrisk stød bør kabinettet ikke rengøres med vand og slet ikke sænkes ned i vand.

– Kabinettet kan rengøres med en letfugtig, fnugfri klud.
– Apparatets dele skal vaskes grundigt efter brug med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
– En egnet spatel kan benyttes til at tage madrester ud af skålen.

- Vask ikke apparatets dele i opvaskemaskine. Brug ikke slibende og skrappe rengøringsmidler. Ved rengøring af snittekniven og indsatsdelene må der udvises stor forsigtighed på grund af de skarpe kanter og klinger – disse kan være meget farlige.

Bortskaffelse

Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Ⓢ

Matberedare

Bästa kund!
Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget
Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Huvudenhet och tilläggsutrustning
1. Matningstub
2. Lock
3. Handtag
4. Skål
5. Hölje
6. På/av/puls-knapp
7. Drivkoppling
8. Elsladd med stickpropp
9. Spatel
10. Drivaxel
11. Matare
12. Drivaxelns tilläggsdel
13. Blandningsplatta
14. Knådningstillbehör
15. Skiv-/hackkniv
16. Insatsfäste med skivningsinsats
17. Knivinsats
18. Strimlingsinsats

Viktiga säkerhetsföreskrifter
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t. ex. har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t.o.m. osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Låt inte apparaten eller elsladden komma i kontakt med heta ytor eller heta källor.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är ansluten till elutaget. Dra alltid stickproppen ur vägguttaget även om du lämnar rummet för bara en liten stund.
- Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn får inte använda denna apparat. Apparaten och dess elsladd bör ställas utom räckhåll för barn.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Tillbehören för skärning, skivning, strimling och rivning har ytterst vassa egg. På grund av risken för allvarliga skador bör du vara ytterst försiktig vid hantering, speciellt eller rengöring och när skålen töms.
- Använd alltid mataren för att tillsätta ingredienser i skålen. Händerna får under inga omständigheter användas.
- Starta inte apparaten när den är tom.
- Rör inte de rörliga delarna av matberedaren när den är i användning - detta kan vara ytterst farligt.
- Denna matberedare bör endast användas med den utrustning som medföljt apparaten och i enlighet med de ändamål som beskrivits i denna bruksanvisning.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - **innan montering,**
  - **när du byter tillbehör,**
  - **efter användning,**
  - **om apparaten krånglar,**
  - **innan du rengör apparaten.**
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren. Felaktig användning kan orsaka svåra

personskador.

- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom i
  - kök på arbetsplatser, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - jordbrukssektorn,
  - hotell, motell och andra liknande anläggningar
  - bed-and-breakfast hus.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.

Användning

Funktionsväljaren

Funktionsväljaren har följande inställningar:

II Maskinen är påkopplad - hög effekt
I Maskinen är påkopplad - låg effekt
0 Maskinen är avstängd.
P Maskinen förblir påkopplad med hög effekt så länge pulsknappen **P** hålls nertryckt.

Allmän information

Innan matberedaren används för första gången bör all utrustning och alla extra tillbehör rengöras enligt avsnittet Allmän rengöring och skötsel.
Montera till att börja med fast alla lämpliga tillbehör på apparaten.
Anm.: Denna hushållsapparat är utrustad med en säkerhetsknapp. Den kan endast startas om de utvalda tillbehören är korrekt fastsatta och vridna till låst läge.
Stäng av matberedaren efter användning och vänta tills motorn har stannat helt innan tilläggsutrustningen byts eller tas bort.

A. Skivning/hackning

- Montera drivaxeln på drivkopplingen.
- Sätt skålen på plats och vrid den medsols så att skålens två pilar är i linje med dem på skålen.
- Montera fast drivaxelns tilläggsdel på drivaxeln.
- Placera skiv/hackkniven över drivaxelns tilläggsdel och tryck ner den så långt som möjligt tills den nästan rör skålens botten.
  Varning: Håll i kniven endast vid dess skaft. Eggen är ytterst vassa.
- Lägg ingredienserna (max. 500 g) i skålen.
- Sätt locket på skålen och vrid det medurs till låst läge i handtaget.
- Av säkerhetsskäl bör mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.

Korttidsanvändning

När du använder skiv/hackkniven bör du notera att apparaten är konstruerad endast för kortvarig användning, dvs enheten får inte vara i gång längre än 1 minut åt gången. Stäng av apparaten efter 2 minuter och vänta tillräckligt länge så att den hinner svalna (ca 5 min.) innan du kör en ny omgång.

Inställning vid användning

- Vi rekommenderar att du använder pulsinställningen (**P**). Det önskvärda resultatet för skivning/hackning (från grovt till fint) av kött, lök, torkad frukt, selleri, fisk etc uppnås normalt efter ca 15-30 sekunder.

B. Knådning och blandning/mixning

- Montera drivaxeln till drivkopplingen.
- Sätt skålen på plats och vrid den medsols så att skålens två pilar är i linje med dem på skålen.
- Placera drivaxelns tilläggsdel på drivaxeln.
- Sätt knådningsinsatsen över axeltillsatsen och tryck ner den så långt som möjligt så att den nästan rör skålens botten.
- Lägg ingredienserna (max. 500 g) i skålen.
- Sätt locket på skålen och vrid det medsols till låst läge i handtaget.
- Av säkerhetsskäl bör mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.

Korttidsanvändning

Observera: När knådningsanordningen används får apparaten bara användas en kort tid. Det betyder att den får vara i gång maximalt 2 minuter per omgång. Stäng av apparaten efter 2 minuter och vänta tillräckligt länge så att den hinner svalna (ca 5 min.) innan du kör en ny omgång.

Inställning vid användning

- Starta knådningsprocessen på hastighetsnivå **I**. När degen fått fastare konsistens kan du fortsätta knådningen med hastighetsnivå **II**.

C. Vispa grädde/äggvita

- Montera drivaxeln till drivkopplingen.
- Sätt skålen på plats och vrid den medsols så att skålens två pilar är i linje med dem på skålen.
- Placera drivaxelns tilläggsdel på drivaxeln.
- Sätt blandarskivan för vispning av grädde och äggvita över axeltillsatsen och tryck ner den så långt som möjligt så att den nästan rör skålens botten.
- Lägg ingredienserna (max. 400 g) i skålen.
- Sätt locket på skålen och vrid det medsols till låst läge i handtaget.
- Under användningen bör mataren alltid finnas på sin plats.

Korttidsanvändning

När du vispar grädde eller äggvita bör du notera att apparaten endast är konstruerad att användas en kort tid, dvs den får vara i gång maximalt 2 minuter per omgång. Stäng av apparaten efter 2 minuter och vänta tillräckligt länge så att den hinner svalna (ca 5 min.) innan du kör en ny omgång.

Användningsinställningar

- Börja tillredningen på hastighetsnivån **I** och öka till nivå **II** vid behov.

D. Skivning och strimling

- Montera drivaxeln till drivkopplingen.
- Sätt skålen på plats och vrid den medsols så att skålens två pilar är i linje med dem på skålen.
- Håll insatshållaren med rivskivan vänd uppåt.
- Montera först den utvalda skivans kant till hållarens sida.
- Tryck därefter fast skivans motsatta sida i hållaren.
  (Skivan tas bort genom att man trycker upp den nerifrån på motsatta sidan tills den lossnar från hållaren).
- Insatshållaren är korrekt isatt när den ligger i jämnhöjd med skivans yta.
- Montera insatshållaren med önskvärd skivinsats på drivaxeln tilläggsdel.
- Sätt locket på skålen och vrid det medsols till låst läge i handtaget.
- Av säkerhetsskäl bör mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen.
- Apparaten bör alltid vara igång när man tillsätter ingredienser i påfyllningsöppningen.
- Matberedaren rymmer högst 1 kg mat åt gången. När större mängder mat bereds, bör skålen tömmas emellanåt.

Korttidsanvändning

När du använder skivnings/rivfunktionen bör du notera att apparaten endast är konstruerad att användas en kort tid, dvs den får vara i gång maximalt 2 minuter per omgång. Stäng av apparaten efter 2 minuter och vänta tillräckligt länge så att den hinner svalna (ca 5 min.) innan du kör en ny omgång.

Inställning vid användning

- Skärskivan kan användas för att skiva gurka, potatis, morötter m m.
- För att strimla kål, morötter, selleri o dyl bör du använda strimlingsskivan.
- För att riva potatis (t ex för potatisplättar), bör du använda rivskivan.
- Börja processen med hastighetsnivå **I**. Vid behov kan processen upprepas vid hastighetsnivån **II**.

Elsladdens förvaringsvinda

Elsladdens förvaringsvinda i basen erbjuder

behändig förvaring av sladden och justering av elsladdens längd.

Allmän rengöring och skötsel

- Stäng av apparaten efter varje användning, dra stickproppen ur vägguttaget och vänta tills motorn har stannat helt.
- Höljet bör inte tvättas med vatten eller nersänkas i vatten p g a risken för elstöt.
- – Höljet kan torkas av med en lätt fuktad, luddfri trasa.
- – Extra utrustning bör rengöras noggrant med vatten och milt diskmedel genast efter användningen.
- – Du bör använda en lämplig “slickepott” för att ta bort kvarvarande mat ur skålen.
- Diska inte de extra tillbehören i diskmaskin. Använd inte repande eller frätande rengöringsmedel. När skärskivor och insatser rengörs, bör du akta dig för vassa egg och blad - dessa kan vara ytterst farliga.

Bortskaffning

Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Yleiskone

Hyvä Asiakas,
Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä
Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Perusrunko ja lisävarusteet ja -osat
1. Syöttösuppilo
2. Kansi
3. Kahva
4. Kulho
5. Vaippa
6. Virtakytkimen/painokytkimen merkkivalo
7. Koneiston kytkin
8. Liitäntäjohto ja pistotulppa
9. Lasta
10. Akseli
11. Syöttöpainin
12. Käyttöakselin jatke
13. Sekoitinlevy
14. Taikinanalustin
15. Paloittelu- ja jauhantaterä
16. Teräpidike silppuriosan kera
17. Viipalointiosa
18. Raastinosa

Tärkeitä turvallisuusohjeita
- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Älä anna laitteen tai liitäntäjohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa kytkettynä pistorasiaan. Kytke pistotulppa aina irti seinäpistorasiasta silloinkin kun poistut huoneesta vain hetkeksi.
- Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.
- Lasten ei saa antaa käyttää laitetta. Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Leikkaamiseen, viipaloimiseen, silppuamiseen ja raastamiseen tarkoitettujen lisäosien terät ovat erittäin teräviä. Vakavien vammojen estämiseksi näiden varusteiden käsittelyn, varsinkin puhdistuksen ja kulhon tyhjennyksen aikana, on syytä olla erittäin varovainen.
- Käytä aina syöttöpaininta ruoan syöttämiseksi kulhoon. Älä koskaan syötä ruokaa käsin laitteeseen.
- Älä anna laitteen käydä tyhjänä.
- Älä koske liikkuvia osia käytön aikana; se saattaa olla erittäin vaarallista.
- Laitetta tulee käyttää vain valmistajan toimittamien varusteiden kanssa ja käyttöohjeiden kuvaamaan tarkoitukseen.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - ennen laitteen kokoamista,
  - lisäosien vaihtamisen yhteydessä,
  - käytön jälkeen,
  - jos laitteessa ilmenee vikaa,
  - ennen laitteen puhdistusta.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- Jos laite vahingoittuu seurauksena väärinkäytöstä, tai siksi, että annettuja käyttöohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista. Väärinkäytöstä saattaa seurata vakavia

henkilövammoja.

- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - työpaikkakeittiöt, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousalueet
  - hotellit, motellit jne. ja vastaavat yritykset
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältytään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys asiakaspalveluumme.

Käyttö

Virtakytkin

Virtakytkimessä on seuraavat säätöasennot:

II Virta on kytketty - täysi teho

I Virta on kytketty - matala teho

0 Virta on katkaistu.

P Laite käy suurella nopeudella kun painokytkin **P** on alaspainettuna.

Yleistä

Kaikki varusteet ja lisäosat on puhdistettava kohdassa Laitteen puhdistus ja huolto kuvatulla tavalla, ennen kuin laitetta käytetään ensimmäisen kerran.

Kiinnitä ensin kaikki asianmukaiset osat laitteeseen.

Huom. Tämä keittiökone sisältää turvakytkimen, ja se voidaan kytkeä sähköverkkoon vain silloin, kun käyttöön valitut lisäosat on kiinnitetty ja lukittu asianmukaisesti.

Katkaise virta laitteesta käytön jälkeen ja odota, kunnes moottori on pysähtynyt täysin ennen lisäosien vaihtamista tai irrottamista.

A. Paloitteleminen/jauhaminen

– Kiinnitä akseli koneiston kytkimeen.

– Kiinnitä kulho ja lukitse se kääntämällä sitä myötäpäivään niin että kulhossa oleva nuoli ja vaipassa oleva nuoli tulevat oikein kohdakkain.

– Aseta käyttöakselin jatke käyttöakselille.

– Kiinnitä paloittelu-/jauhantaterä käyttöakselin jatkeen päälle ja paina sitä lujasti alaspäin niin pitkälle kuin se menee niin, että se melkein koskee kulhon pohjaan.
Varoitus: Tartu terään vain sen kahvasta. Terät ovat erittäin teräviä.

– Laita ainekset (maks. 500g) kulhoon.

– Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse myötäpäivään kääntämällä, kunnes se napsahtaa paikalleen kahvaan.

– Turvallisuussyistä syöttöpainintaa täytyy käyttää aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppiloon. Syöttöpainin on pidettävä käytön aikana aina sisäänpainettuna.

Lyhytaikainen käyttö

Paloittelu- ja jauhantatoimintoa käytettäessä on huomattava, että laite on suunniteltu vain lyhytaikaiseen käyttöön. Tämä tarkoittaa sitä, että laitetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti 2 minuuttia kauempaa. Katkaise laitteesta virta 2 minuutin kuluttua ja anna sen jäähtyä riittävästi (noin 5 min) ennen käytön jatkamista.

Säädöt

– Suosittelemme Pulse-asetuksen (**P**) käyttöä. Haluttu paloittelu-/jauhamistaso (karkeasta hienoon) lihalle, sipulille, kuivatuille hedelmille, kalalle, jne. saavutetaan normaalisti 15-30 sekunnissa.

B. Taikinan alustaminen ja sekoittaminen

– Kiinnitä akseli koneiston kytkimeen.

– Kiinnitä kulho ja lukitse se kääntämällä sitä myötäpäivään niin että kulhossa oleva nuoli ja vaipassa oleva nuoli tulevat oikein kohdakkain.

– Aseta käyttöakselin jatke käyttöakselille.

– Kiinnitä taikinanvaivausosa käyttöakselin jatkeen päälle ja paina sitä lujasti alaspäin niin pitkälle kuin se menee niin, että se melkein koskee kulhon pohjaan.

– Laita ainekset (maks. 500g) kulhoon.

– Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse myötäpäivään kääntämällä, kunnes se napsahtaa paikalleen kahvaan.

– Turvallisuussyistä syöttöpainintaa täytyy

käyttää aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppiloon. Syöttöpainin on pidettävä käytön aikana aina sisäänpainettuna.

Lyhytaikainen käyttö

Taikinanalustustoimintoa käytettäessä on huomattava, että laite on suunniteltu vain lyhytaikaiseen käyttöön. Tämä tarkoittaa sitä, että laitetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti 2 minuuttia kauempaa. Katkaise laitteesta virta 2 minuutin kuluttua ja anna sen jäähtyä riittävästi (noin 5 min) ennen käytön jatkamista.

Säädöt

– Aloita alustaminen virtakytkimen ollessa asennossa **I**. Kun taikina on sitkistynyt, jatka alustamista nopeudella **II**.

C. Kerman/munavalkuaisen vatkaaminen

– Kiinnitä akseli koneiston kytkimeen.
– Kiinnitä kulho ja lukitse se kääntämällä sitä myötäpäivään niin että kulhossa oleva nuoli ja vaipassa oleva nuoli tulevat oikein kohdakkain.
– Aseta käyttöakselin jatke käyttöakselille.
– Kiinnitä sekoitinlevy kerman ja munavalkuaisen vatkausta varten käyttöakselin jatkeen päälle ja paina sitä lujasti alaspäin niin pitkälle kuin se menee niin, että se melkein koskee kulhon pohjaan.
– Laita ainekset (maks. 400g) kulhoon.
– Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse myötäpäivään kääntämällä, kunnes se napsahtaa paikalleen kahvaan.
– Syöttöpainin on pidettävä käytön aikana aina sisäänpainettuna.

Lyhytaikainen käyttö

Huomaa kerman ja munavalkuaisen vatkauksen yhteydessä, että laite on suunniteltu vain lyhytaikaiseen käyttöön. Tämä tarkoittaa sitä, että laitetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti 2 minuuttia kauempaa. Katkaise laitteesta virta 2 minuutin kuluttua ja anna sen jäähtyä riittävästi (noin 5 min) ennen käytön jatkamista.

Käyttöasetukset

– Aloita työskentely nopeudella **I** ja nosta tarvittaessa nopeudeksi **II**.

D. Viipaloiminen ja silppuaminen

– Kiinnitä akseli koneiston kytkimeen.
– Kiinnitä kulho ja lukitse se kääntämällä sitä myötäpäivään niin että kulhossa oleva nuoli ja vaipassa oleva nuoli tulevat oikein kohdakkain.
– Tartu teräpidikkeeseen terälevy ylöspäin.
– Asenna ensin valitsemasi teräosan reuna pidikkeen toiseen sivuun.
– Paina nyt terälevyn vastakkainen reuna pidikkeeseen.
(Terälevy irrotetaan työntämällä sitä ylöspäin alapuolelta, kunnes se irtoaa pidikkeestä.)
– Kun terälevy on asennettu kunnolla, sen on oltava samantasoinen pidikkeen pinnan kanssa.
– Kiinnitä teräpidike haluamasi osan kera käyttöakselin jatkeen päälle.
– Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse myötäpäivään kääntämällä, kunnes se napsahtaa paikalleen kahvaan.
– Turvallisuussyistä syöttöpaininta täytyy käyttää aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppiloon.
– Kytke aina laitteeseen virta, ennen kuin syötät ruoka-aineita syöttösuppiloon.
– Älä laita laitteeseen ruokaa 1 kg enempää. Kun käsittelet suurempia määriä, tyhjennä kulho säännöllisesti.

Lyhytaikainen käyttö

Viipalointi- ja silppuri- tai raastinosaa käytettäessä on huomattava, että laite on suunniteltu vain lyhytaikaiseen käyttöön. Tämä tarkoittaa sitä, että laitetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti 2 minuuttia kauempaa. Katkaise laitteesta virta 2 minuutin kuluttua ja anna sen jäähtyä riittävästi (noin 5 min) ennen käytön jatkamista.

Toiminnot ja asetukset

– Viipalointiosaa voidaan käyttää kurkkujen, perunoiden, porkkanoiden, jne.

viipaloimiseen.
- Kaalin, porkkanoiden, sellerin jne., raastamiseen täytyy käyttää raastinosaa.
- Perunoiden raastamiseen (esim. perunaohukaisia varten), täytyy käyttää silppuriosaa.
- Aloita työskentely nopeudella **I**. Tarvittaessa toimenpide voidaan toistaa nopeudella **II.**

Kelattavan liitäntäjohdon säilytyskotelo
Jalustassa oleva kelattavan liitäntäjohdon säilytyskotelo helpottaa virtajohdon säilytystä ja pituuden rajoittamista käytön aikana.

Laitteen puhdistus ja huolto
- ● Katkaise virta laitteesta käytön jälkeen. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja odota, kunnes moottori on pysähtynyt täysin.
- ● Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista vaippaa vedellä. Älä myöskään upota vaippaa veteen.
- – Voit pyyhkiä vaipan kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.
- – Laitteen varusteet tulee puhdistaa välittömästi käytön jälkeen kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella.
- – Jätteiden poistamiseeen kulhosta tulisi käyttää sopivaa lastaa.
- ● Älä pese laitteen varusteita tai osia astianpesukoneessa. Älä käytä hankausaineita tai vahvoja liuoksia. Ole erityisen varovainen paloitteluterää ja lisäosia puhdistaessasi, sillä ne ovat erittäin teräviä ja voivat aiheuttaa vakavia vammoja.

Jätehuolto
Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Takuu
Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.
Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa
Maahantuoja:
Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA
Puh (09) 870 87860
Fax (09) 870 87801
www.harrymarcell.fi
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

(PL)

Robot kuchenny

Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Korpus główny i elementy czynnościowe robota

1. Lejek
2. Pokrywa
3. Uchwyt
4. Miska
5. Korpus
6. Przełącznik On/Off/Pulse
7. Sprzęgło napędu
8. Przewód zasilający z wtyczką
9. Łopatka
10. Wałek napędowy
11. Popychacz
12. Przedłużenie wałka napędowego
13. Krążek miksujący
14. Wkładka do wyrabiania ciasta
15. Wkładka z ostrzami
16. Krążek mocujący z wkładką do szatkowania
17. Wkładka do krojenia
18. Wkładka do tarkowania

Instrukcja bezpieczeństwa

- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego główny korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- Urządzenie oraz przewód zasilający nie powinny stykać się z gorącymi powierzchniami, ani być poddawane działaniu wysokiej temperatury.
- Nie zostawiać urządzenia podłączonego do zasilania bez nadzoru. Zawsze należy wyjąć wtyczkę z kontaktu, nawet wychodząc z pomieszczenia tylko na krótką chwilę.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci. Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia lub jego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
- Wkładki przeznaczone do cięcia, krojenia, szatkowania i tarkowania posiadają bardzo ostre ostrza. Aby uniknąć poważnego obrażenia ciała, należy zachować szczególną ostrożność posługując się tymi elementami, zwłaszcza podczas mycia ich oraz opróżniania miski.
- Wkładając owoce do odciśnięcia soku należy zawsze używać popychacza. W żadnym wypadku nie wolno wkładać palców!
- Nie uruchamiać robota na pusto.
- Nie dotykać ruchomych części robota w trakcie pracy – grozi to poważnym zranieniem.
- Urządzenie można używać wyłącznie w połączeniu z elementami czynnościowymi producenta, zgodnie z ich przeznaczeniem, o którym mowa poniżej.
- **Wtyczkę należy wyjmować z gniazdka**

każdorazowo:

- **przed przystąpieniem do montażu elementów;**
- **przed zmianą elementu roboczego;**
- **po zakończeniu czynności;**
- **w przypadku stwierdzenia awarii urządzenia;**
- **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**

- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik. Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach dla pracowników, biurach lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach;
  - pensjonatach.
- Ze względów bezpieczeństwa jakiekolwiek naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych punktów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Instrukcja obsługi

Włącznik

Włącznik można ustawić w następujących pozycjach:

II Robot włączony – wysokie obroty.
I Robot włączony – niskie obroty.
0 Robot wyłączony.
P Robot pracuje na wysokich obrotach tak długo jak przyciśnięty jest przełącznik Puls **P.**

Informacje ogólne

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego i akcesoria należy wyczyścić zgodnie z opisem w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.

Złożyć urządzenie, montując prawidłowo wszystkie elementy czynnościowe na głównym korpusie.

Uwaga: Urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa. Po zakończeniu jednej czynności i przed rozpoczęciem następnej, która wymaga wymiany elementów, należy wyłączyć urządzenie, poczekać aż silnik przestanie pracować i dopiero wtedy wymienić elementy czynnościowe.

A. Siekanie/mielenie

- Włożyć wałek napędowy do sprzęgła napędu.
- Nałożyć miskę i przekręcić ją w prawo, tak aby dwie strzałki – jedna na misce, druga na korpusie – zrównały się ze sobą, dzięki czemu miska zostanie zablokowana.
- Nałożyć przedłużenie wałka napędowego na wałek.
- Nałożyć wkładkę z ostrzami na przedłużenie i wcisnąć mocno na tyle, na ile będzie to możliwe, tak aby niemal dotykała dna miski.

  Uwaga: Noże należy trzymać wyłącznie za ich górny uchwyt, są one bardzo ostre i należy się z nimi obchodzić ze szczególną ostrożnością.
- Następnie włożyć do miski składniki przeznaczone do rozdrobnienia (maks. 500 g).
- Nałożyć pokrywkę na miskę i zablokować ją obracając w prawo, aż się zatrzaśnie w zamku znajdującym się w uchwycie.
- Ze względów bezpieczeństwa, dodając do miski nowe składniki poprzez lejek należy zawsze używać popychacza. W trakcie pracy robota, popychacz powinien znajdować się w lejku.

Praca w krótkich odstępach czasu

Korzystając z wkładki z ostrzami zwrócić uwagę na to, by urządzenie pracowało bez przerwy tylko przez krótki czas, tzn. nie

dłużej niż 1 minutę. Po tym czasie należy urządzenie wyłączyć i odczekać do ponownego włączenia, tak długo (około 5 minut), aż silnik wystarczająco ostygnie.

Ustawienia poszczególnych funkcji

– Zaleca się korzystanie z funkcji pracy pulsacyjnej (**P**). Żądany poziom posiekania/zmielenia (od grubego po drobne) mięsa, cebuli, suszonych owoców, selera, ryby, itd. osiąga się zazwyczaj po ok. 15-30 sekundach.

B. Wyrabianie ciasta i mieszanie/ miksowanie

– Włożyć wałek napędowy do sprzęgła napędu.
– Nałożyć miskę i przekręcić ją w prawo, tak aby dwie strzałki – jedna na misce, druga na korpusie – zrównały się ze sobą, dzięki czemu miska zostanie zablokowana.
– Nałożyć przedłużenie wałka napędowego na wałek.
– Nałożyć wkładkę do wyrabiania ciasta na przedłużenie i wcisnąć mocno na tyle, na ile będzie to możliwe, tak aby niemal dotykała dna miski.
– Następnie włożyć do miski składniki przeznaczone do zmiksowania (maks. 500 g).
– Nałożyć pokrywkę na miskę i zablokować ją obracając w prawo, aż się zatrzaśnie w zamku znajdującym się w uchwycie.
– Ze względów bezpieczeństwa, dodając do miski nowe składniki poprzez lejek należy zawsze używać popychacza. W trakcie pracy robota, popychacz powinien znajdować się w lejku.

Praca w krótkich odstępach czasu

Stosując funkcję wyrabiania ciasta, robot powinien pracować w krótkich przedziałach czasu, czyli nie dłużej niż 2 minuty na raz. Po każdym 2-minutowym okresie pracy, wyłączyć urządzenie, odczekać aż dostatecznie ostygnie (około 5 minut) i następnie ponownie uruchomić.

Ustawienia

– Wyrabianie ciasta zacząć od niskich obrotów **I**. Kiedy ciasto się zagęści, kontynuować wyrabianie na wysokich obrotach **II**.

C. Ubijanie śmietany / jaj

– Włożyć wałek napędowy do sprzęgła napędu.
– Nałożyć miskę i przekręcić ją w prawo, tak aby dwie strzałki – jedna na misce, druga na korpusie – zrównały się ze sobą, dzięki czemu miska zostanie zablokowana.
– Nałożyć przedłużenie wałka napędowego na wałek.
– Nałożyć krążek miksujący do ubijania śmietany i/lub jaj na przedłużenie i wcisnąć mocno na tyle, na ile będzie to możliwe, tak aby niemal dotykał dna miski.
– Włożyć składniki do miski (maks. 400g).
– Nałożyć pokrywkę na miskę i zablokować ją obracając w prawo, aż się zatrzaśnie w zamku znajdującym się w uchwycie.
– W trakcie pracy urządzenia popychacz powinien być cały czas na swoim miejscu.

Praca w krótkich odstępach czasu:

Podczas ubijania śmietany lub jaj należy zwrócić uwagę na to, by urządzenie pracowało bez przerwy tylko przez krótki czas, tzn. nie dłużej niż 2 minuty. Po tym czasie należy urządzenie wyłączyć i odczekać do ponownego włączenia, tak długo (około 5 minut), aż silnik wystarczająco ostygnie.

Ustawienia

– Zaczynać od prędkości **I** po czym w razie potrzeby można zwiększyć ją do poziomu **II**.

D. Krajanie i rozdrabnianie

– Włożyć wałek napędowy do sprzęgła napędu.
– Nałożyć miskę i przekręcić ją w prawo, tak aby dwie strzałki – jedna na misce, druga na korpusie – zrównały się ze sobą, dzięki czemu miska zostanie zablokowana.
– Nasadkę do ostrzy trzymać tarczą do góry.

– Najpierw przymocować krawędź wybranej wkładki do boku otworu w krążku mocującym.
– Następnie wcisnąć w nasadkę drugi bok otworu.
(Chcąc zdjąć wkładkę należy wypchnąć ją od spodu po tej stronie, aż wyjdzie z krążka.)
– Wkładka jest prawidłowo włożona, jeśli jej powierzchnia znajduje się na tym samym poziomie, co powierzchnia krążka mocującego.
– Nałożyć krążek z wybraną wkładką na przedłużenie wałka napędowego.
– Nałożyć pokrywkę na miskę i zablokować ją obracając w prawo, aż się zatrzaśnie w zamku znajdującym się w uchwycie.
– Ze względów bezpieczeństwa, dodając do miski nowe składniki poprzez lejek należy zawsze używać popychacza.
– Przed rozpoczęciem dodawania przez lejek do miski składników przeznaczonych do rozdrobnienia urządzenie należy włączyć.
– Nie należy wkładać do miski więcej niż 1 kg składników żywnościowych. Chcąc rozdrobnić większą ilość żywności, należy ją podzielić na kilka partii.

Praca w krótkich odstępach czasu

Korzystając z funkcji krojenia, szatkowania lub tarkowania zwrócić uwagę na to, by urządzenie pracowało bez przerwy tylko przez krótki czas, tzn. nie dłużej niż 2 minuty. Po tym czasie należy urządzenie wyłączyć i odczekać do ponownego włączenia, tak długo (około 5 minut), aż silnik wystarczająco ostygnie.

Funkcje i ustawienia

Krojenie w plastry i tarkowanie

– Krajalnicę można stosować do krojenia w plasterki ogórków, ziemniaków, marchewek, itp.
– Do tarkowania np. kapusty, marchewek czy selera, należy wykorzystywać wkładkę przeznaczoną do tarkowania.
– Do ucierania ziemniaków (np. na placki) należy użyć wkładki do szatkowania.
– Przy tego rodzaju czynnościach zawsze należy rozpoczynać od niższych obrotów **I.** W razie potrzeby proces można powtórzyć na wyższych obrotach **II.**

Schowek na przewód zasilający

Schowek na przewód znajdujący się w dnie urządzenia ułatwia przechowywanie urządzenia oraz pozwala skrócić przewód podczas korzystania z niego.

Czyszczenie i konserwacja

● Po zakończeniu czynności należy wyłączyć robota ustawiając przełącznik w pozycji Off. Wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż silnik całkowicie się zatrzyma.
● Nie zanurzać korpusu robota w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
– Obudowę może czyścić lekko wilgotną ściereczką.
– Elementy czynnościowe należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu bezpośrednio po użyciu.
– Do usuwania pozostałości z miski zaleca się użycie odpowiedniej łopatki.
● Elementów czynnościowych robota nie należy myć w zmywarkach. Do czyszczenia nie stosować środków ściernych, ani żrących środków czyszczących. Podczas mycia wkładki z ostrzami oraz pozostałych wkładek należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ ostre krawędzie mogą stwarzać poważne zagrożenie.

Utylizacja

Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je w specjalnych punktach zbiórki.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony prze klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w

Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.
Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Επεξεργαστής τροφίμων

Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Κύρια μονάδα και εξαρτήματα

1. Σωλήνας τροφοδοσίας
2. Καπάκι
3. Λαβή
4. Μπολ
5. Βασικό τμήμα
6. Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης/διακοπτόμενης λειτουργίας
7. Συμπλέκτης κίνησης
8. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις
9. Σπάτουλα
10. Άξονας κίνησης
11. Γουδοχέρι
12. Προέκταση άξονα κίνησης
13. Δίσκος μίξερ
14. Ζυμωτήρας
15. Λεπίδα τεμαχισμού/κοπής κιμά
16. Βάση ένθετου με ένθετο για ψιλό κόψιμο
17. Ένθετο για κόψιμο φετών
18. Ένθετο τρίφτη

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Μην αφήνετε τη μονάδα ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχονται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή με εστίες/πηγές θερμότητας.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ είναι συνδεδεμένη. Φροντίζετε πάντοτε να βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, όταν αποχωρείτε από το δωμάτιο, ακόμη κι αν αυτό είναι για σύντομο χρονικό διάστημα.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή. Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Τα εξαρτήματα που είναι σχεδιασμένα για κόψιμο, κόψιμο φετών, τρίψιμο και ψιλό κόψιμο έχουν εξαιρετικά αιχμηρές λεπίδες. Για να αποφεύγετε την πιθανότητα πρόκλησης σοβαρού τραυματισμού, προσέχετε πολύ όταν χειρίζεστε αυτά τα εξαρτήματα, ιδιαίτερα όταν τα καθαρίζετε και όταν αδειάζετε το μπολ.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα το γουδοχέρι για να προσθέτετε τρόφιμα στο μπολ. Σε καμία περίπτωση, μη χρησιμοποιήσετε τα χέρια σας.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί άδεια.
- Μην αγγίζετε ποτέ κάποιο εξαρτήματα τη στιγμή που η συσκευή λειτουργεί. Κάτι τέτοιο είναι πολύ επικίνδυνο.
- Η συσκευή αυτή λειτουργεί μόνο με τα

εξαρτήματά της και με τον τρόπο που περιγράφεται στο παρόν φυλλάδιο.

- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - **πριν από τη συναρμολόγηση,**
  - **όταν αλλάζετε οποιοδήποτε εξάρτημα,**
  - **μετά τη χρήση,**
  - **σε περίπτωση βλάβης, και**
  - **κατά τον καθαρισμό.**
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Ουδεμία ευθύνη φέρει ο κατασκευαστής για βλάβες που θα προκύψουν είτε από κακή χρήση της συσκευής ή και λόγω του ότι δεν έγιναν σεβαστές οι οδηγίες λειτουργίας. Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα σε:
  - κουζίνες για το προσωπικό, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - γεωργικές περιοχές,
  - ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις
  - ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφάλειας και να αποφεύγετε πιθανούς κίνδυνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Λειτουργία

Διακόπτης ελέγχου

Ο διακόπτης ελέγχου επιτρέπει τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

II Η συσκευή ενεργοποιείται σε - υψηλή ταχύτητα

I Η συσκευή ενεργοποιείται σε - χαμηλή ταχύτητα

0 Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη

P Η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί σε υψηλή ταχύτητα όσο βρίσκεται ο διακόπτης διακοπτόμενης λειτουργίας στη θέση **P.**

Γενικές πληροφορίες

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, θα πρέπει να καθαρίσετε όλα τα εξαρτήματα και αξεσουάρ όπως περιγράφεται στην παράγραφο ***Γενικός καθαρισμός και φροντίδα***.

Πάντα να προσαρμόζετε πρώτα το απαιτούμενο εξάρτημα πριν από τη χρήση.

Σημείωση: Αυτή η οικιακή συσκευή είναι εξοπλισμένη με διακόπτη ασφάλειας. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή μόνο αν έχετε τοποθετήσει και ασφαλίσει σωστά τα επιλεγμένα εξαρτήματα.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά τη χρήση και περιμένετε έως ότου το μοτέρ ακινητοποιηθεί εντελώς πριν αλλάξετε ή βγάλετε κάποιο εξάρτημα.

A. Τεμαχισμός/Κοπή κιμά

- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης μέσα στο συμπλέκτη κίνησης.
- Προσαρτήστε το μπολ και στρέψτε το δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε, ώστε τα δύο βέλη στο μπολ και το περίβλημα να ευθυγραμμιστούν σωστά.
- Τοποθετήστε την προέκταση άξονα κίνησης στον άξονα κίνησης.
- Προσαρμόστε τη λεπίδα τεμαχισμού/κιμά πάνω από την προέκταση άξονα και σπρώξτε τη μέχρι τέρμα κάτω, ώστε σχεδόν να ακουμπήσει το κάτω μέρος του μπολ.
  Προσοχή: Κρατήστε τη λεπίδα μόνο από τα ειδικά πλαστικά μέρη - οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές.
- Ρίξτε τα συστατικά (μέγιστο 500 κιλά) μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του στη λαβή.
- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το γουδοχέρι όταν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Κατά τη λειτουργία, το γουδοχέρι πρέπει να

παραμένει τοποθετημένο.

Σύντομη λειτουργία:

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία τεμαχισμού/κιμά, να θυμάστε ότι η συσκευή είναι σχεδιασμένη για σύντομη λειτουργία μόνο, δηλ. δεν πρέπει να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία περισσότερο από 1 συνεχόμενο λεπτό. Στη συνέχεια, να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αφήνετε αρκετό χρόνο (περίπου 5 λεπτά) για να κρυώσει πριν τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.

Ρυθμίσεις λειτουργιών

- Συνιστάται η χρήση της ρύθμιση διακοπτόμενης λειτουργίας (**P**). Ο επιθυμητός βαθμός τεμαχισμού/κοπής κιμά (από χοντροκομμένο σε ψιλοκομμένο) για κρέας, κρεμμύδια, ξηρά φρούτα, σέλινο, ψάρι, κτλ. συνήθως επιτυγχάνεται μετά από 15 έως 30 περίπου δευτερόλεπτα.

B. Ζύμωμα και ανακάτεμα/ανάμιξη

- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης μέσα στο συμπλέκτη κίνησης.
- Προσαρτήστε το μπολ και στρέψτε το δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε, ώστε τα δύο βέλη στο μπολ και το περίβλημα να ευθυγραμμιστούν σωστά.
- Τοποθετήστε την προέκταση άξονα κίνησης στον άξονα κίνησης.
- Προσαρμόστε το ένθετο ζυμώματος πάνω από την προέκταση άξονα και σπρώξτε τη μέχρι τέρμα κάτω, ώστε σχεδόν να ακουμπήσει το κάτω μέρος του μπολ.
- Ρίξτε τα συστατικά (μέγιστο 500 κιλά) μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του στη λαβή.
- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το γουδοχέρι όταν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Κατά τη λειτουργία, το γουδοχέρι πρέπει να παραμένει τοποθετημένο.

Σύντομη λειτουργία:

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ζυμώματος, να θυμάστε ότι η συσκευή είναι σχεδιασμένη για σύντομη λειτουργία μόνο, δηλ. δεν πρέπει να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία περισσότερο από 2 συνεχόμενα λεπτά. Στη συνέχεια, να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αφήνετε να κρυώσει (περίπου 5 λεπτά) πριν τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.

Ρυθμίσεις λειτουργιών

- Αρχίστε τη διαδικασία ζυμώματος σε βαθμίδα ταχύτητας **I**. Μόλις το ζυμάρι γίνει πιο σφικτό, συνεχίστε το ζύμωμα σε βαθμίδα ταχύτητας **II**.

Γ. Σαντιγύ / Μαρέγκα

- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης μέσα στο συμπλέκτη κίνησης.
- Προσαρτήστε το μπολ και στρέψτε το δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε, ώστε τα δύο βέλη στο μπολ και το περίβλημα να ευθυγραμμιστούν σωστά.
- Τοποθετήστε την προέκταση άξονα κίνησης στον άξονα κίνησης.
- Προσαρμόστε το δίσκο μίξερ για σαντιγύ και μαρέγκα πάνω από την προέκταση άξονα και σπρώξτε τη μέχρι τέρμα κάτω, ώστε σχεδόν να ακουμπήσει το κάτω μέρος του μπολ.
- Ρίξτε τα συστατικά (μέγιστο 400 κιλά) μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του στη λαβή.
- Κατά τη λειτουργία, το γουδοχέρι πρέπει πάντα να παραμένει τοποθετημένο.

Σύντομη λειτουργία:

Όταν παρασκευάζετε σαντιγύ ή μαρέγκα, να θυμάστε ότι η συσκευή είναι σχεδιασμένη για σύντομη λειτουργία μόνο, δηλ. δεν πρέπει να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία περισσότερο από 2 συνεχόμενα λεπτά. Στη συνέχεια, να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αφήνετε να κρυώσει (περίπου 5 λεπτά) πριν τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.

Ρυθμίσεις λειτουργιών

- Ξεκινήστε την επεξεργασία σε επίπεδο ταχύτητας **I** και αυξήστε σε επίπεδο **II** εάν απαιτείται.

Δ. Κόψιμο φετών και ψιλό κόψιμο/τρίψιμο

- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης μέσα στο συμπλέκτη κίνησης.
- Προσαρτήστε το μπολ και στρέψτε το δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε, ώστε τα δύο βέλη στο μπολ και το περίβλημα να ευθυγραμμιστούν σωστά.
- Κρατήστε τη βάση ένθετου με την επιφάνεια τριψίματος στραμμένη προς τα επάνω.
- Τοποθετήστε πρώτα το άκρο του επιλεγμένου ένθετου στο πλάι της στερέωσής του.
- Τώρα πιέστε την αντίθετη πλευρά του ένθετου μέσα στη βάση.
  (Για να βγάλετε το ένθετο, πιέστε το στην πλευρά αυτή από χαμηλά προς τα επάνω έως ότου απελευθερωθεί από τη βάση).
- Όταν το ένθετο είναι τοποθετημένο σωστά, η άνω επιφάνειά του βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με την επιφάνεια του δίσκου.
- Προσαρμόστε τη στερέωση ένθετου με το επιθυμητό ένθετο στην προέκταση άξονα.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του στη λαβή.
- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το γουδοχέρι όταν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- Να ενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πριν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- Μη βάζετε περισσότερο από 1 κιλό τρόφιμα. Κατά την επεξεργασία μεγαλύτερων ποσοτήτων, πρέπει να αδειάζετε το μπολ τακτικά.

Σύντομη λειτουργία:

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία κοψίματος φετών και τεμαχισμού ή τριψίματος, να θυμάστε ότι η συσκευή είναι σχεδιασμένη για σύντομη λειτουργία μόνο, δηλ. δεν πρέπει να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία περισσότερο από 2 συνεχόμενα λεπτά. Στη συνέχεια, να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αφήνετε να κρυώσει (περίπου 5 λεπτά) πριν τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.

Λειτουργίες και ρυθμίσεις λειτουργιών

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα κοπής φετών για να κόψετε αγγούρια, πατάτες, καρότα κτλ. σε φέτες.
- Να χρησιμοποιείτε το ένθετο τρίφτη για να τρίβετε λάχανο, καρότα, σέλινο, κτλ.
- Για τρίψιμο πατατών Kartoffeln (π.χ. για τηγανίτες πατάτας), πρέπει να χρησιμοποιείτε το ένθετο κοψίματος.
- Ξεκινήστε την επεξεργασία σε επίπεδο ταχύτητας **I**. Αν απαιτείται, μπορείτε να επαναλάβετε την επεξεργασία σε βαθμίδα ταχύτητας **II**.

Χώρος περιέλιξης και φύλαξης ηλεκτρικού καλωδίου

Ο χώρος περιέλιξης και φύλαξης ηλεκτρικού καλωδίου στη βάση διευκολύνει την αποθήκευση του ηλεκτρικού καλωδίου και περιορίζει το μήκος του κατά τη χρήση.

Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- ● Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, να βγάζετε πάντα το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να περιμένετε έως ότου το μοτέρ ακινητοποιηθεί εντελώς.
- ● Για να αποφεύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε το βασικό τμήμα με νερό και μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Μπορείτε να σκουπίσετε το κύριο τμήμα με ένα ελαφρά υγρό πανί χωρίς χνούδι.
- Αμέσως μετά τη χρήση, θα πρέπει να πλένετε πολύ καλά τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.
- Να χρησιμοποιείτε κατάλληλη σπάτουλα για να αφαιρείτε τα υπολείμματα τροφίμων από το μπολ.
- ● Μην πλένετε τα εξαρτήματα σε πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα. Όταν καθαρίζετε τη λεπίδα τεμαχισμού και τα ένθετα, να προσέχετε τα αιχμηρά άκρα και τις λεπίδες. Μπορεί να είναι εξαιρετικά

επικίνδυνα.

Απόρριψη

Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

RUS

Кухонный комбайн

Уважаемый покупатель!
Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

Включение в сеть
Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Основное устройство и принадлежности
1. Горловина для загрузки продуктов
2. Крышка
3. Ручка
4. Чаша
5. Корпус
6. Переключатель Вкл./Выкл./Импульсный режим
7. Муфта привода
8. Шнур питания с вилкой
9. Лопатка
10. Приводной вал
11. Толкатель
12. Удлинитель приводного вала
13. Диск для перемешивания
14. Тестомешалка
15. Нож-измельчитель
16. Держатель с насадкой для шинковки
17. Насадка-ломтерезка
18. Насадка-терка

Правила безопасности
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и шнур питания не касались горячих поверхностей или источников тепла.
- Не оставляйте включенный в сеть прибор без присмотра. Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки, даже если вы отлучаетесь из комнаты ненадолго.
- Этот электроприбор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям пользоваться прибором. Храните прибор и шнур питания вне досягаемости детей.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- **Предупреждение!** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- Насадки, предназначенные для измельчения, нарезки ломтиками, истирания и шинковки, имеют очень острые лезвия. Во избежание серьезного травмирования будьте очень осторожны при обращении с этими насадками, особенно при чистке и при опорожнении чаши.
- Всегда пользуйтесь толкателем для загрузки продуктов в чашу. Ни при каких обстоятельствах не делайте этого руками.

- Не включайте прибор вхолостую.
- Не прикасайтесь к движущимся частям во время работы - это может быть очень опасно.
- Этот прибор должен использоваться только с насадками из комплекта поставки и по назначению, указанному в данном руководстве.
- **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
  - **перед сборкой;**
  - **перед заменой насадки;**
  - **после использования;**
  - **при любой неполадке;**
  - **перед чисткой прибора.**
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, беритесь только за вилку.
- Не допускайте свободного провисания сетевого кабеля.
- Фирма не несет ответственности за повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения положений данного руководства. При неправильном использовании прибора можно получить серьезную травму.
- Этот прибор предназначен для домашнего или подобного применения, как, например:
  - в кухнях для персонала, в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в сельской местности;
  - в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в службу сервисного обслуживания, адрес которой указан в приложении к данному руководству.

Работа

Переключатель управления

Переключатель управления имеет следующие положения:

II Работа на высокой скорости.

I Работа на низкой скорости.

0 Прибор выключен.

P Прибор работает на высокой скорости до тех пор, пока переключатель импульсного режима **P** находится в нажатом положении.

Общая информация

Перед использованием прибора в первый раз все его части и насадки должны быть очищены в соответствии с указаниями раздела ***Общий уход и чистка.***

Прежде чем включить прибор, сначала установите нужную насадку.

ПРИМЕЧАНИЕ. Этот кухонный прибор снабжен защитным выключателем. Его можно включить только в том случае, если выбранные насадки правильно установлены и зафиксированы.

После использования выключите устройство и дождитесь полной остановки двигателя, прежде чем сменить или снять насадку.

A. Измельчение

– Вставьте приводной вал в муфту привода.
– Установите чашу и поверните ее по часовой стрелке, чтобы правильно совместить обе стрелки на чаше и на корпусе прибора.
– Наденьте удлинитель на приводной вал.
– Установите нож-измельчитель на удлинитель приводного вала и энергично надавите на него сверху вниз, чтобы он почти коснулся дна чаши.
  ВНИМАНИЕ! Держите нож только за его пластиковые захваты, так как у него очень острые лезвия.
– Положите в чашу ингредиенты (не более 500 г).
– Установите крышку на чашу и зафиксируйте ее, поворачивая по часовой стрелке, пока она не

защелкнется на месте в ручке.
- В целях безопасности всегда используйте толкатель для загрузки продуктов в горловину. Во время работы прибора толкатель должен оставаться в загрузочной горловине.

Работа в кратковременном режиме

При использовании прибора для шинковки или измельчения, не забывайте, пожалуйста, что прибор предназначен только для работы в кратковременном режиме, то есть, он не должен работать беспрерывно более 1 минуты подряд. После этого выключите прибор и, прежде чем возобновить работу, дайте ему остыть в течение достаточного времени (примерно 5 минут).

Рабочие уставки

- Мы рекомендуем использовать для этой функции уставку «Импульсный режим» (**P**). Нужная степень измельчения (от грубого до тонкого) мяса, лука, сухофруктов, сельдерея, рыбы и т. д. обычно достигается через 15 – 30 секунд.

Б. Замес теста и смешивание

- Вставьте приводной вал в муфту привода.
- Установите чашу и зафиксируйте ее, поворачивая по часовой стрелке, чтобы правильно совместить обе стрелки на чаше и на корпусе прибора.
- Установите удлинитель на приводной вал, так чтобы удлинитель почти касался дна чаши.
- Установите тестомешалку на удлинитель приводного вала и энергично надавите на нее сверху вниз, чтобы она почти коснулась дна чаши.
- Положите в чашу ингредиенты (не более 500 г).
- Установите крышку на чашу и зафиксируйте ее, поворачивая по часовой стрелке, пока она не защелкнется на месте в ручке.
- В целях безопасности всегда используйте толкатель для загрузки продуктов в горловину. Во время работы прибора толкатель должен оставаться в загрузочной горловине.

Работа в кратковременном режиме

При использовании комбайна для замеса теста помните, пожалуйста, о том, что этот прибор предназначен для работы только в кратковременном режиме, то есть он не должен работать более 2 минут подряд. После этого выключите прибор и, прежде чем возобновить работу, дайте ему остыть в течение достаточного времени (примерно 5 минут).

Рабочие уставки

- Начните замес на уставке скорости **I**. Как только тесто станет более плотным, продолжите замес на уставке скорости **II**.

В. Взбивание сливок и яичного белка

- Вставьте приводной вал в муфту привода.
- Установите чашу и зафиксируйте ее, поворачивая по часовой стрелке, чтобы правильно совместить обе стрелки на чаше и на корпусе прибора.
- Установите удлинитель на приводной вал.
- Установите диск для перемешивания взбитых сливок и яичного белка на удлинитель приводного вала и энергично надавите на него сверху вниз, чтобы он почти коснулся дна чаши.
- Положите в чашу ингредиенты (не более 400 г).
- Установите крышку на чашу и зафиксируйте ее, поворачивая по часовой стрелке, пока она не защелкнется на месте в ручке.
- Во время работы толкатель должен оставаться в горловине.

Работа в кратковременном режиме

При использовании прибора для взбивания сливок или яичного белка, не

забывайте, пожалуйста, что прибор предназначен только для работы в кратковременном режиме, то есть, он не должен работать беспрерывно более 2 минут подряд. После этого выключите прибор и, прежде чем возобновить работу, дайте ему остыть в течение достаточного времени (примерно 5 минут).

Рабочие уставки

– Начните работу на уставке скорости **I** и, если потребуется, увеличьте скорость до уставки **II**.

Г. Нарезка ломтиками, шинкование и истирание

– Вставьте приводной вал в муфту привода.
– Установите чашу и зафиксируйте ее, поворачивая по часовой стрелке, чтобы правильно совместить обе стрелки на чаше и на корпусе прибора.
– Держите держатель с насадкой-теркой терочной поверхностью вверх.
– Сначала установите торец выбранной насадки на край держателя.
– После этого вдавите в держатель противоположную сторону насадки. (Для снятия этой насадки подтолкните ее снизу с противоположной стороны, чтобы она вышла из держателя).
– Если диск вставлен правильно, то он должен быть заподлицо с поверхностью держателя.
– Установите держатель с нужной насадкой на удлинитель вала.
– Установите крышку на чашу и зафиксируйте ее, поворачивая по часовой стрелке, пока она не защелкнется на месте в ручке.
– В целях безопасности всегда используйте толкатель для загрузки продуктов в горловину.
– Обязательно включайте прибор перед загрузкой ингредиентов в горловину.
– Не закладывайте более 1 кг продуктов. При обработке большого количества продуктов опорожняйте чашу время от времени.

Работа в кратковременном режиме

При использовании прибора для нарезки ломтиками, шинкования и истирания, не забывайте, пожалуйста, что прибор предназначен только для работы в кратковременном режиме, то есть, он не должен работать беспрерывно более 2 минут подряд. После этого выключите прибор и, прежде чем возобновить работу, дайте ему остыть в течение достаточного времени (примерно 5 минут).

Функции и рабочие уставки

– Насадку-ломтерезку можно использовать для нарезки огурцов, картофеля, моркови и т. д.
– Для истирания капусты, моркови или сельдерея нужно использовать насадку-терку.
– Для истирания картофеля (например, для картофельных оладей) нужно использовать насадку-шинковку.
– Начните работу на уставке скорости **I**. Если потребуется, то потом процесс можно будет повторить на уставке скорости **II**.

Отделение для хранения смотанного шнура питания

Отделение для хранения смотанного шнура в основании прибора облегчает хранение шнура питания и ограничивает его длину во время использования.

Общий уход и чистка

● После использования выключите прибор, выньте вилку из розетки и дождитесь полной остановки двигателя.
● Во избежание поражения электрическим током не мойте корпус и не погружайте его в воду.
– Корпус можно протереть слегка увлажненной безворсовой тканью.
– Сразу же после использования все части насадок необходимо тщательно промыть в горячей воде с мягким моющим

средством.

– Для удаления из чаши остатков пищи можно использовать подходящую для этого лопаточку.

● Не мойте насадки в посудомоечной машине. Не используйте абразивных и сильнодействующих моющих средств. При чистке ножа- измельчителя и насадок помните, что у них очень острые лезвия и края, которые могут быть чрезвычайно опасными.

Утилизация

Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Относите их на пункты для сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin" - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brondby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,
tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,
tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,
tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel. : 009821 - 77616767
Fax : 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel
Eatay Agencies
109 Herzel St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia
Videoellettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d´Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia
Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel : +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax : +389 2 24 63 270

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax:. 0 62 46 / 72 70 2

Polska
SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. CYGANA 4
45-131 OPOLE
Tel/Fax 0048 77 453 86 42
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation
Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Romania
For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1
Bucuresti
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slowak Republic
PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 00358 / 2 07 599 860
Fax: 00358 / 2 07 599 803

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2010

I/M No.: 8558.0000